

porto-cristo

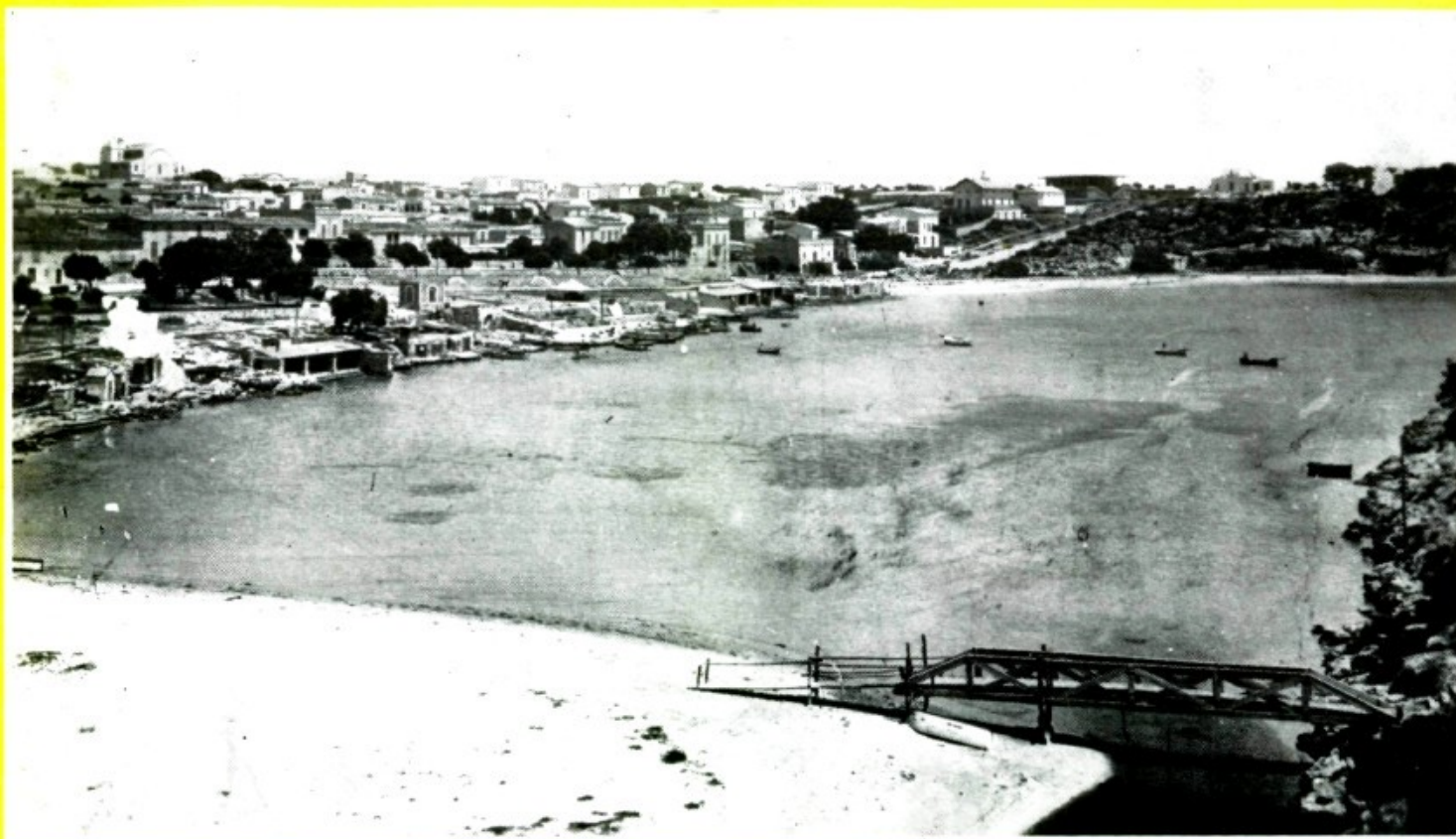
Costa del Llevant

PARKS
COSTA DEL LLEVANT

Número 38

Octubre 1.987

SIN COMENTARIOS



Entrevistamos a:



Antonio Nicolau



Bernardo M.ª Pastor



Vermell



Francisco Galmés

En coches usados Renault Manacor tiene su ocasión.



HASTA 200.000

Renault 12 PM-K
Renault 7 TL PM-I
Seat 127 PM-I
Citroën GS PM-H
Citroën GS Break PM-N
Seat 124 PM-M
Renault 7 TL B-BB
Seat 131 PM-L
Seat 128 PM-M
Seat 131 PM-H
Seat 131 PM-J

DE 200.000 A 400.000

C. 2 CV PM-S
C. Visa II PM-W
Ford Fiesta PM-U

Renault 5 GTL PM-T
Ford Fiesta PM-P
Peugeot 504 PM-O
Seat Ritmo R. PM-T
Talbot Solara PM-U
Renault 4 PM-O
Renault 12 TS M-BY
Renault 4 PM-S
Seat 127 Fura BA-G
Seat Panda PM-W
Peugeot 504 PM-O

DE 400.000 A 600.000

Renault 18 GTS PM-N
Seat 131 Super Diesel PM-T
Talbot Horizont PM-W
Ford Fiesta 1.3 PM-V
Renault 14 PM-V

DE 600.000 A 800.000

Peugeot 205 GL PM-AC
C. BX 19 TR Diesel PM-AC
Renault 18 GTS PM-X
Mercedes 280 S.E. A-B

DE 800.000 A 1.000.000

C. BX TR Diesel PM-Z
Renault 18 GT Diesel PM-X
Opel Record 2000 PM-V

MAS DE 1.000.000

Renault 11 TXE PM-AD
C. BX TR Diesel AA PM-AC
Renault 21 TXE AA PM-AK
Renault 25 GTX AA PM-AC
Peugeot 205 GLD PM-AK
R. Supercinco Turbo PM-AH



Autos Manacor

C/. PALMA ARTA, Km. 48

Tef. 55 46 11

MANACOR

Dep. Legal: PM 507/ 1983

Revista mensual
d'informació local.

Apartat de correus nº 134.

Telèfon: 57 05 57 (Tardes)

Octubre 1987
Número 38
Donatiu: 100 Ptes.

Director:

Rafael Gabaldón SanMiguel.

Col.laboren:

Pedro Riera
Jaime Mestre
Pedro
Salvador Llull
Francisca Puigrós
Pedro Carrió
Miguel Gelabert
Toni Rodríguez
Mateo
Cati
Juan Pedro
Agustín
Elvira
Foto Moreno
M^a. Teresa Azpiri
Rodrigo Montaner
Escuela Mitjà de Mar
Bernardino Bou
Juan Bta. Soriano
Alex
Mercedes García
Juan Ig. Servera
Gabriel Mascaró
Miguel Domínguez
Magdalena
Fco. Ramis
M.A. Mascaró
Jaime Brunet
José Vecina
Joan Tur
Juan Martíñez
M.A. Sureda
Gabriel Fuster
Juan Moratille.

EL CENTENARIO CADA VEZ MÁS CERCA

Después de varias reuniones con diferentes colectivos de Porto-Cristo y teniendo en cuenta que la mayoría de los vecinos se ven representados, se pasó de forma activa y ágil a la elección de cargos de la comisión Pro-centenario.

Las personas siguientes serán por lo tanto las que hagan posible la coordinación de tan magno e importante acto para todos los Porto-Cristeños: Jaime Brunet Gomila - Rafael Gabaldón San Miguel - Salvador Vadell Pascual - Salvador Vadell Nadal - Bartomeu Gayá Riera - Marta Sansó Vives - Catalina Galmés Pascual - Juan Bonet Bonet - Antonia Nadal i Juan - Juan Manuel Francia Parera - Salvador Carbonell - Margarita Bonet Llabrés - Antonio Bonet Bonet - José Caldentey Ribot - Mateo Mas Massanet - Juan Moratille - Andrés Amer Bonet - Cipriano Mansilla Torres - Jaime Galmés Galmés - Francisco Vives - Juan Servera Munar - Bernat Amer Artigues - Guillermo Mascaró Cerdá.

Tras una votación por papeleta se eligieron todos los cargos que esta comisión Pro-centenario ha de tener, para poder hacer posible durante el 1988 el año inolvidable de los Porteños, ya que es una prueba de fuego el que la organización haga un trabajo unido y serio.

Presidente: Don Juan Moratille.

Vice-presidente: Don Guillermo Mascaró.

Secretario: Don Jaime Brunet Gomila.

Tesorero: D. Pep Caldentey.

Junta Directiva:

-Presidente de Deportes: Andrés Amer Bonet

-Presidente de Cultura y varios: Salvador Vadell Pascual

-Relaciones Públicas: Rafael Gabaldón San Miguel

-Presidente festejos: Sebastián Vives

-Presidente Actos religiosos: Pep Caldentey

Hacienda y Proyectos de Apoyo: Andrés Amer Bonet, Salvador Vadell Pascual, Rafael Gabaldón San Miguel, Sebastián Vives, Pep Caldentey, Juan Servera Munar. Tesorero: Mateo Mas Massanet.

El centenario por lo tanto se ha puesto en marcha, de momento el arranque inicial se ve muy favorable, ya que tanto la reunión con el Ayuntamiento de Manacor, como la posterior a la elección de cargos, ha brillado el optimismo, las ganas de trabajar, la unión, la predisposición a que este incipiente pueblo tenga lo que se merece. Muchas formas va a haber para colaborar con este centenario, por lo tanto esperamos que desde lo que cada uno pueda, sepamos orientar un futuro que como punto de partida bien podría ser el 1988.

La Revista PORTO-CRISTO, ha informado puntualmente a todos los porteños, para que todo el mundo sepa cada paso, cada momento, cada instante.

porto-cristo

Costa del Llevant

PREMSA
TORRENT



Entrevistamos a:



Juan Barceló



Mateo Mas



L'Amo En Jaume



Pedro Riera



JOYAS Y PERLAS

SOBRE S'INDEPENDÈNCIA

Fa pocs dies vaig poder llegir a una revista de Manacor «Perlas y Cuevas» s'opinió d'un centenar de persones damunt s'independència des Port.

Ses conclusions que en podem treure són clares i no tenim que extrenyar-nos gens, ja ho sabiem: sa gent de Manacor està en contra i sa des Port hi està a favor.

Analitzant mínimament aquesta recollida d'opinions en trobam de tota casta, i me limitaré a veure ses opinions negatives de cap a s'independència de Porto Cristo.

Anem des de ses respectuoses amb sa voluntat de sa gent des Port fins a ses que s'hi oposen de pla, totalment «a la britànica».

En general però, s'impressió que en trec és que venen a dir que «es Port no pot ésser independent perquè mai ho ha estat o lo que és lo mateix: sempre a pertengut a Manacor i no té perquè deixar de ser així».

Respectuosament he de dir que ses persones que pensen això és perquè no són d'aquí i no coneixen sa nostra manera de pensar ni els nostres problemes i inquietuts. Des des seu punt de vista comprenc i trob lògiques ses seves respostes. Però crec que una enquesta d'aquesta classe no s'ha de fer a gent que no hi té res que veure, al menys res que guanyar. Una enquesta d'aquestes característiques s'ha de fer a sa gent des Port, que és sa que pot estar contenta o descontenta amb la dependència amb tot i per tot de Manacor. Som els que vivim sempre aquí els que hem de contestar d'una manera conscient a n'aquesta pregunta.

Per molta gent de Manacor es Port és una «propietat», entesa d'una manera genèrica i espiritual; és com un gran solar dividit en molts de solarets petit, i una partida d'aquests estàn habitats tot l'any. Per això des des seu punt de vista és difícil entendre que siguem un poble, totalment distint, encara que es puguin trobar punts de connexió. Sa nostra economia és completament diferent a sa de Manacor, són un poble jove, l'any que ve farem 100 anys. Sa cmoposició de sa nostra societat tampoc és sa mateixa, i això fa que no estiguem lo suficientment identificats per donar per bona sa situació actual sense protestar.

Tampoc crec vàlid s'argument-



excusa que alguns utilitzaren per dir «no» a s'independència: **I després qué? Cales, S'Illot, Romàntica, Cala Anguila, etc...** Per ara són casos molt distints, el nucli de població no està tan arrelat com aquí, ni tan nombrós, i, a més, això no té perquè afectar-nos als habitants des Port. Si no és deixa que passi lo mateix que aquí no tenen per què tèmèr, si els serveis i atencions que és rebín són adequats no tenen perquè voler també s'independència, aquí ha sorgit per uns motius clars des de sempre: marginació, oblit, cert despreci, etc. cap a ses nostres preocupacions i problemes, que això mateis passi als altres nuclis del municipi de Manacor no depèn de noltros. Aquí mos ha passat això i per això fa molt de temps que protestam.

Tampoc m'han sorprès els arguments en contra per part dels polítics consultats, que no diuen res per no posar-se malament amb ningú. O més clarament diuen «no». Són molts de vots contra pocs vots. La lluita és molt desequilibrada. Però

potser que qualche dia les facin falta.

Evidentment no hi ha en es Port una infraestructura per passat demà muntar un Ajuntament propi, aquesta és una idea que s'ha d'anar madurant i fent possible poc a poc. Per això se necessita sa col.laboració i bona voluntat dels poders públics i socials. Per això tampoc és un argument vàlid, lo únic realment necessari i que no es pot fer o desfer a voluntat és un POBLE i a aquest el tenim.

Tampo val, com ja he dit, es conservador argument de dir «No, sempre ha estat així i no té que canviar». És un argument estúpid, demagògic, darrera el qual s'amaga una negativa irracional. Per aquesta gent que tanta por té a s'independència res no canviaria, segurament seria millor, simplement aquí prendríem ses decisions que creguessim millors, mentres que ara no ho podem fer, i a vegades no són ses més adequades i ses solucions mos són imposades quasi sempre a destemps.

Tots els doblers que des Port surten, aquí s'invertirien, etc., etc., etc.

S'única resposta coherent, i crec que seria assumible per sa majoria des que han contestat «no» és sa den Mateu Soler. Diu que no, però un NO IRRACIONAL, l'hi don s'enhorabona per sa seva sinceritat.

No hi hauria cap problema i ningú diria res si ses autoritats locals desde sempre haguessin conegut realment els nostres problemes i aspiracions i, actuant amb un poc de sensibilitat donant solucions eficaces i concordants amb sa nostra idiosincràcia.

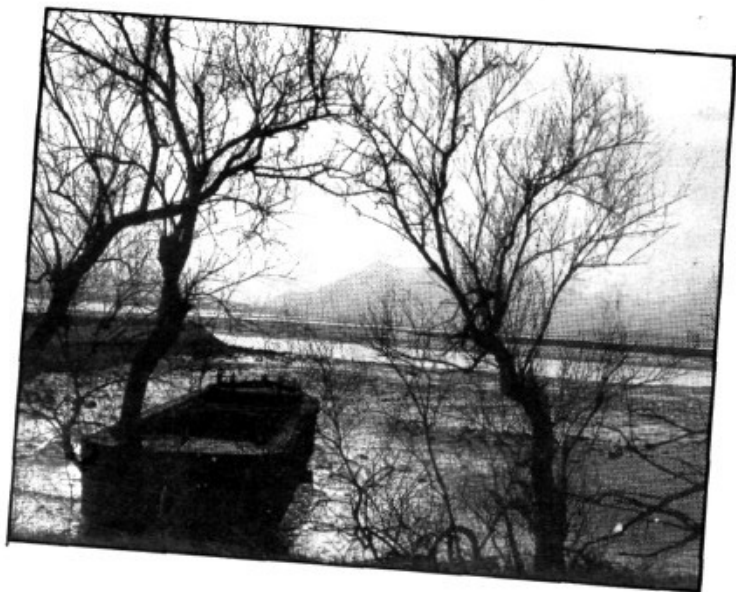
Ha passat que s'ha volgut fer des Port un solar d'esplai per dos mesos, i els altres a fotre's. No s'ha tengut en compte que s'única manera que té sa gent des Port de guanyar-se sa vida és es TURISME, i ben poc se l'ha cuidat des del poder. Es tallaren d'arrel ses possibilitats de desenvolupament turístic, cosa que segurament ha estat bona per conservar sa bellesa des nostro poble, però no, tanmateix s'hi han fet «xallets», legals o il·legals, però sempre amb es beneplàcit des poder.

No és incompatible es trinomi «turisme-poble-colònia d'estiu». Tots hi

podem conviure. Podem crear llocs de feina i generar riquesa sense espanyar res, i no deixar fugir ses inversions fora, que d'una forma controlada pot ser positiu. Actualment ses possibilitats són nul·les. Es Port se pot embellir, l'any que ve tendrem 100 anys, i, dic jo, serem majors d'edat. Aprofitem idò es centenari per fer moltes coses que falten i arre-

glar-ne d'altres, i també per assentar ses bases d'un futur que depèn de lo que noltros volgum, d'allà a on volgum anar i siguem capaços de fer. No és una qüestió personal, és lo que hem de fer entendre a sa gent que encara no mos entén. Noltros tenim arguments lògics i racionals per dir «sí».

Jaume Brunet



JOYERIA
RELOJERIA
Mariant

Juan Lliteras, 22 - Tel. 550892 - Manacor



EL ORO
REFLEJA
SENTIMIENTOS

Desde mi barrio

Por fin es viernes

Rafael Gabaldón San Miguel
Biel Fuster Bernat

Ante la maravillosa acogida que ha tenido la «comisión pro-centenario» que se celebrará en Abril, Julio y Noviembre del 1988, esperamos que el pueblo de Porto Cristo, cada uno, desde donde pueda, colabore con tan importante acto, pues si sale bien, después del centenario, nos inventaremos otra fiesta.

Dicen, razón llevarán, que esta vez puede que Porto Cristo funcione de maravilla, dicen bien, pues la unificación de todas las instituciones en una, es el primer logro de tan equivocada posición, faltaría más. Como no vamos apoyar a la AA.VV., la Colombofilia, el Club de Fútbol Porto Cristo, la Revista, el Club Náutico, las APAS, la Parroquia, la Cofradía de Pescadores, la Casa del Mar, la Comisión Pro-Villancicos, La Coral Jove de Porto Cristo, etc. ¡Pero, tanta gente había en Porto Cristo! pues no se oían; no es que ahora han cogido coraje, igual, estos se lanzan y montan un ayuntamiento.

Para celebrar bien el centenario, conviene que haya un concurso de ideas, desde un lado del pueblo, hasta el otro, ya que a veces, cuando en este pueblo se han hecho otras fiestas no se han tenido en cuenta las diferentes zonas que hay en Porto Cristo, por lo tanto las ideas, pueden ir dirigidas en dos sentidos.

- Idea para celebrar en el acto pro-centenario.
- Lugar donde se debe hacer.

Si cada cien años (100 años) se celebrara la fiesta grande de Porto Cristo, lo más normal, ya que no vamos a vivir otra, es que nos quitemos la espina de tan pronunciado silencio con 10 días seguidos de fiestas, en muchos sitios lo hacen y sólo celebran 1 año.

No queríamos hablar en desde Mi Barrio del centenario de Porto Cristo, lo que pasa, que si todos tenemos que aportar algo, por nosotros no se va a quedar, y además el que no se de por enterado, lo denunciaremos, pues eso demostrará que hace 7 meses no lee la revista de Porto Cristo.

Nadar larga distancia, leer poesía, trocear leña, hacer siesta con alguien..., son cosas que templan los nervios. Practiquémoslas!!

los sistemas de defensa demostraron su eficacia, al percatarse de que no era necesario defenderse del inofensivo Matías Rust.

Estam en temps de llampuga amb prebes. No vos perdigueu un plat tan exquisit de sa nostra cuina!!

En cierto modo es bueno que el monumento siga ahí, aunque sólo sea para recordar a la gente el cerrilismo de unos ante la magnanimidad de otros.

**BAR**

ONOFRE





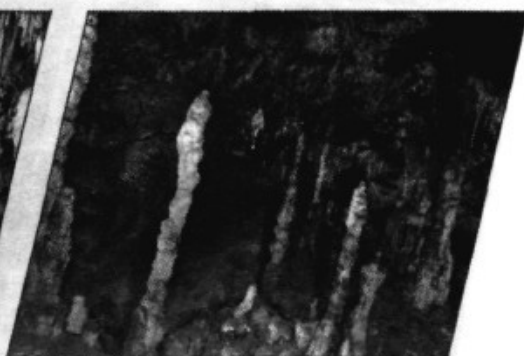
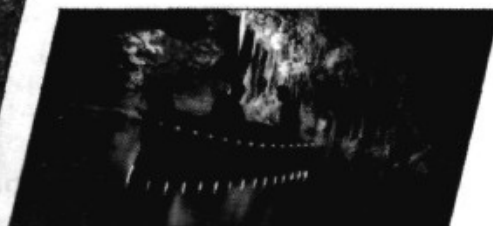
a dos pasos

Carrer Carabelas, 18 - PORTO CRISTO

CUEVAS DELS HAMS

PORTO CRISTO - MALLORCA

Abierto todos los días



Conciertos
clásicos en
el lago Mar
de Venecia

Viajes Campanario

Venta de Billetes (Barco, Avión)
Viajes organizados - Luna de Miel

VISITENOS, ESTAMOS A SU SERVICIO

Calle Burdils, 41 (Frente Parada de Taxis)
Tel. 57 03 95 - PORTO CRISTO

Antonio Nicolau, de Los Ocultos

Presentamos en esta revista, a una de las personas mejor dotadas de capacidad y de entrega; por su profesión. Casi sólo y desde la latitud «0»» Antonio Nicolau, ha sabido escalar, la profundidad de una montaña ruda y peligrosa; como es la música. Desde la travesía fría y solitaria de la dependencia económica, hasta la composición de un grupo que ya no es una promesa y que en cualquier momento puede sorprender a todos los que ajenos a este acontecimiento, ignoran que en Porto Cristo hay un grupo, que podría tener la resonancia de La Unión, El último de la fila, Barnig, etc. A la edad de 25 años y después de pasar por grupos como Los Pillastres, Mac, Peppone etc. Hoy se encuentra en OCULTOS, grupo que después de sacar al mercado su mini Elepé, hace preveer con su música un respeto, una consideración y la reflexión de que en Porto Cristo, puede haber un grupo que a partir del próximo verano, lleve nuestro nombre por todo el territorio nacional.

-¿Quién es Antoni Nicolau?

-Antoni Nicolau, es un profesional de la música, que está convencido, que trabajando y creando música, se puede ser útil.

-¿Quién son Los Ocultos?

-Los Ocultos somos Jaime Nicolau, Toni Vallespir (éste compartido con Guía del Ocio, de Manacor) y Antoni Nicolau. Queremos ser nosotros mismos y llegar al público con creaciones personales.

-¿Es difícil llegar a la resonancia musical?

-Creo que como en todas las profesiones hay que escalar diferentes peldaños, y para brillar se necesita entrega, calidad, equilibrio, tenacidad y personalidad propia.

-¿Ocultos toca sus propias canciones o por el contrario es un grupo que se dedica a la interpretación?

-Ocultos quiere ser un grupo con personalidad propia, lo que pasa que las actuaciones en directo te obligan en principio a la mezcla, que el público exige referencias de mercado. Otra cosa son las grabaciones que cada grupo hace para los singles, elepé, mini - elepé, etc...

-Vosotros los de Ocultos contáis ya con un magnífico mini-Elepé, muy personal y muy vuestro, explicanos un poco este trabajo.

-Ocultos busca meterse en el difícil mercado de la música, lo que pasa que como en todas las profesiones, hay que tener en cuenta el tiempo, tiempo que en este caso debe ser ascendente y de proyección nacional, si vas poco a poco, maduras mejor tu trayectoria y sopeas mucho mejor tu trabajo de crea-



ción y de expansión. Queremos llegar al mercado controlando e imponiendo una personalidad mediterránea.

-¿Habéis tenido ayudas especiales para los costes de este mini - Elepé, titulado Ocultos?

-Todo es muy difícil al principio, pero gracias a la colaboración del Ayuntamiento de Manacor, hoy tenemos en la calle, el principio de una muestra de nuestro trabajo.

-¿Aspira Ocultos a tener un espacio en el mercado nacional?

-Claro que aspiramos a la proyección nacional, estamos trabajando en ello, sabemos que después de este trabajo del mini - Elepé, hemos presentado nuestras credenciales de profesionales, hemos dejado claro que no vamos de broma, y además tenemos en cartera actuaciones en K.G.B. (Barcelona), Girona, Lérida y Vich. Esperando que pronto nuestra música ocasione contratos más amplios y por otras ciudades españolas.

-¿Hay en proyecto algún trabajo musical en el grupo Ocultos?

-El grupo Ocultos quiere plantearse la grabación de un disco de larga duración y convertir su expresión musical en un elepé de este año, y queremos que se comercialice para Marzo o Abril, ya que éso nos afianzaría en el terreno de una personalidad propia.

-¿Está convencido Antonio Nicolau que con el tipo de música que hace puede sorprender.

-Yo sorprender no es que tenga la pretensión, lo que sí tengo claro, es que la música es un camino muy competitivo y que hay que demostrar, para llegar a una relativa altura,

también tengo que decir, que un músico no debe de ponerse nervioso cuando la época que vive es de asentamiento profesional.

-A modo de despedida Antonio Nicolau tiene unas líneas para reflejar cosas y expresiones, que nosotros no hemos podido ver.

-Decir que estoy muy a gusto en Porto Cristo, a pesar de que mi nacimiento fue en Petra y mis primeros

años en Manacor, cada día voy siendo más Porto-cristeño sin menospreciar ni mucho menos a los demás vecinos. Nosotros Los Ocul-

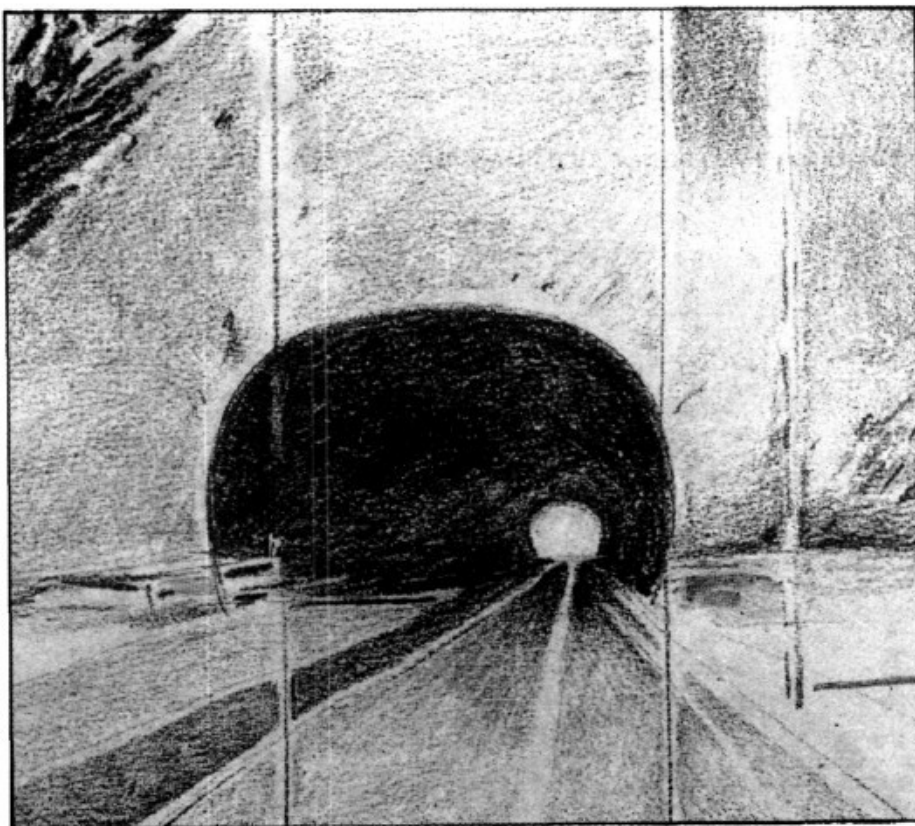
tos, desde nuestro tipo de música Pop - rock, tenemos aspiraciones serias y capaces, necesitamos de apoyos y marketing, necesitamos empuje y esfuerzo, necesitamos optimismo, creatividad, pero como nos lo hemos propuesto, sabemos que por nosotros no va a quedar. Estamos en ello, la música es una profesión.



Muro de contención

Por fin he visto claro, lo he visto clarísimo. De acuerdo con mi punto de vista, nuestra independencia municipal podría resultar peligrosa y me doy cuenta que es preferible seguir dependiendo de Manacor.

Los porteños saben que las cuevas estarán siempre aquí y que para siempre seguirán actuando de poderoso polo de atracción turística. En consecuencia, los porteños no pueden sustraerse de pensar en Porto Cristo en términos comerciales, mientras que los manacorenses al considerarlo su lugar de veraneo, se inclinan más por las ideas de esparcimiento y asueto. Una tertulia frente al mar en una noche de luna, leer un libro a la sombra de un pino, pasear junto a las barcas, dorarse al sol... Son todas ellas, ideas más afines a los manacorenses que a la clase dirigente porteña. Los del puerto piensan en el sol, el mar y el verano considerando solamente su rentabilidad. Los de Manacor en cambio, piensan en ello con la idea puesta en disfrutar y solazarse. Cuando los líderes portocristeños piensan en hacer reformas, es siempre para que haya más comercio, para que quepan más negocios o para que vengan más clientela y así, haya más escaparates, más hamburgueserías, más terrazas, más altavoces, más souvenirs en las aceras, más velomares, mas hamacas, más camiones repartiendo, más coches de alquiler... A un ayuntamiento formado local y Porto Cristo se precipitaría rápidamente en la comercialización total del lugar. Los manacorins al considerarlo su recreo estival, actúan de muro de contención y el Ayuntamiento de Manacor puede retardar aún algunos



años, el que Porto Cristo pierda lo poco bueno que todavía le queda y se convierta definitivamente en un gran polígono comercial.

Los porteños influyentes, hasta los de mas raigambre, padecen voracidad mercantil y no son de ninguna manera garantía de preservación para la esquimalda belleza del puerto. «Es Trenc» sin ir más lejos, ha resultado al final más protegido por los foráneos que por las gentes de Campos y cuando la viscosidad financiera se disponga a contaminar Cala Varcas, no será precisamente

un porteño quien lo evite... Por eso depender del municipio de Manacor puede resultar beneficioso. Como cuando el rey viene a Mallorca, que todos beneficiamos de una mayor vigilancia y seguridad generales.

Naturalmente no se trata de presentar a Manacor como nuestro ángel de la guarda, pero debido al papel que le ha tocado en esta circunstancia concreta de Porto Cristo, siempre resultará menos agresivo un veraneante que un astuto negociante.

Gabriel Fuster Bernat

GESPORT

**ASESORIA JURIDICA, FISCAL Y LABORAL
CONTABILIDADES DE EMPRESA
SEGUROS GENERALES**

Sureda, 24 - 1º - Tel. 57 05 57 - 07680 PORTO CRISTO

Quick Burger

**Especialidad en
Hamburguesas, pepitos de
lomo**

C/. Mar, 19 - Tel. 57 01 58 PORTO CRISTO

Que el amor
sin duda uno de los
giarnos cuando tengamos ganas de
portante.

Que Joyería «MAYTE» puede resolver cualquier
compromiso que tengas, pues la variedad de artículos
hace imposible que la elección sea desafortunada.

Que electrodomésticos «POU» está al servicio de
todos los Porto Cristeños, en su gama de objetos de re-
galo, como en su amplia exposición de lámparas y pla-
fones.

Que «PIZZERIA ROLLI'S» de Cala Millor está cada
vez más concurrida, sabemos que esta pizzeria alema-
na se ha ganado de veras su tan nombrada fama.

Que «PODIUM SPORTS» se ha previsto, para que el
invierno en Porto Cristo sea más agradable, haz tu visi-
ta y podrás entrar en calor.

De que «Manacor» ofrece así a todos a todos
jores tapas, desde la noche si el clima lo permite
vayamos a Manacor iremos a visitar el castro de Son

De que el «Bar ONOFRE» siga a dos pasos, pue
invierno es muy largo, y no tener un lugar donde
pasar el rato, es muy jodido.

De que «Juan» el peluquero, sea colaborador d
revista, ya que gracias a él el éxito sabe más largo.

De tener con nosotros a la «CUCARACHA» de
llo, por lo menos esta revista sonará mejor.

La Cervat

BAR MONUMENTO

COMIDAS



Avd. Pinos

PORTO CRISTO



BAR - RESTAURANT
SOL NAIXEN

Cocina Mallorquina y Nacional

Servicio de:

**BODAS • COMUNIONES
FIESTAS SOCIALES**

Carretera Porto Cristo - Cala Millor - Tel. 57 09 31



Bar Restaurante SES ROQUES

CUINA MALLORQUINA

*Avd. Ing. Antonio Grau, 36
CALA BONA
Tel. 58 65 42*

...adquiriment per aquests que venen
 ...dies a passar les seves vacances, i que es
 passen el dia de l'hotel a la platja i de la platja a l'hotel. I
 nosaltres que hi vivim tot l'any nos hem de beure les
 seves conseqüències.

Abans hi havia molts de llocs on anar a prendre el
 sol, anar d'acampada, o a fer una paella vora la mar.
 Quants en queden ara? Després de citar-ne dos o tres
 ja en tenim prou. On anam ara d'acampada si ja no hi
 són els pins de la platja de Sa Coma, ni tampoc els de
 Sa Costa d'es pins? (per no citar-ne d'altres).

On havia un pi ara hi ha un xalet, un hotel, o resulta
 que és propietat privada. Tots sabem, malgrat no ho
 volgüem, que les poques zones que queden sense edi-
 ficar, no hi estaran gaire temps. Només hem d'imagi-
 nar-nos com seran; com Sa Coma o com Cala Anguila
 (per alguns «Porto Cristo Novo»).

La meua padrina em contava que quan era jove
 anava a la platja de Sa Coma amb carro, des de Son
 Carrió, (llavors tot era marina), i l'alegria era grossa
 quan ja arribaven a sa casa de Sa Coma. Ben prest,
 aquesta casa serà com sa de Sa Costa de Ca'n Blau,
 que com no té interès arquitectònic, se n'aniran a «fer
 norris».

Sa veritat és que el turisme ha duit «duros», benestar
 i riquesa a l'illa, però el preu que estam pagant és gros.

Si un dia els «tour-operators» es cansen de venir a
 Mallorca i van a Grecia o Turquia, s'haurà acabat. La
 gallina tornarà pondre ous naturals, no d'or com ha fet
 fins ara. I nosaltres, pobres mallorquins, què farem, si la
 meitat o més menjam d'això,

Francesca Puigrós i Umbert



NOTA D'INTERÈS

Es prega a totes ses persones que hagin viscut o
 tenguin coneixement de com es celebrava antiga-
 ment «S'ENTERRO DE SA SARDINA» a sa Platja
 des Port o a qualsevol altre detall que consideri d'in-
 terès i ho vulgui comunicar amb vistes a sa celebra-
 ció de l'any que vé es possi en contacte amb en
 NOFRE COVETS (Bar Ca'n Nofre), o ho envii per
 escrit a l'apartat de Correus 134 de PORTO CRIS-
 TO, d'aquesta Revista). Si qualcú té fotos i les mos
 pot mostrar molt millor.

Esperam sa vostra col.laboració.

Mostes Gràcies

CA'S CONI

BAR - RESTAURANTE
Sa Carrotja



ESPECIALIDAD EN MARISCOS Y
 PESCADO FRESCO

PORTO CRISTO

Avd. Amer, 45 - Tel. 57 06 72





ROPA

Paseo del Rivet, 3
Porto Cristo
Tel. 57 12 94

A partir d'ara
Ja ho saps !!

A n'Es Port

Puerto, 70.



Gulio
Realització
i
Direcció

Gullem "Guti"
i
Tomeu "Casetas"

RESTAURANTE
LOS DRAGONES

PORTO CRISTO

Ideal para bodas,
comuniones y
convenciones.

Servicio a la carta.
Mariscos,
pescados y carnes
frescas

Algunos comentarios sobre música y canciones folklóricas y populares de México

Cuando se habla de música o cantos folklóricos y populares mejicanos la mayoría de las personas, inclusive en Méjico, piensan de inmediato en el mariachi; sin embargo, este tipo de grupo musical, tal como se dió a conocer desde hace ya varias décadas, sólo sera el encargado de interpretar la música y las canciones de la zona occidental de la parte media del país, cuyos géneros musicales básicamente son el son jalisciense y el júbabe, siendo su área de desarrollo los estados de Jalisco, Colima y parte de Michoacán, en la región que corresponde a la vertiente del Océano Pacífico.

Ahora bien, Méjico es un país con una enorme riqueza dentro de las manifestaciones de folklore musical, y así encontramos gran cantidad de expresiones de caracteres claramente prehispánicos en cada una de las naciones indígenas que han conformado Méjico y a la vez muchas otras como producto ya del mestizaje, que son las más conocidas y difundidas, y que señalaremos brevemente.

Así pues, por mencionar las principales expresiones existente en la costa del Golfo de Méjico, se presentan en el norte, el son huasteco y el huapango; el son jarocho o Veracruzano en el centro y, en Yucatán, el bambuco, la jarana, la habanera y la clave, todos ellos, en mayor o

menor grado, con una clara influencia española la cual, en ocasiones se recibió a través de Cuba o de Colombia.

Por su parte en la costa del Océano Pacífico se hallan en el norte la tambora, en la mitad, el son jalisciense, el son michoacano y el júbabe, hacia el sur, en el estado de Guerrero, el son guerrerense y la chilena, ésta originada por la zamacueca de Chile que, ya como canción criolla, llegó a Acapulco a causa de las relaciones comerciales del Pacífico; en la zona de Oaxaca el vals y la canción istmeña y finalmente en el extremo sur es decir en Chiapas, la música de la marimba en la cual se percibe la mencionada influencia hispana, aún cuando el instrumento parece tener orígenes africanos.

En la parte central del país, o sea la porción del territorio que se encuentra entre las dos principales sierras que recorren Méjico a lo largo, una al oriente y otra al occidente, se ha desarrollado el corrido que es un género de canción principalmente narrativa que obviamente desciende directamente del romance español y que por la gran importancia que ha cobrado al transcurso de los siglos merece un tratamiento particular. Además, en la región norte, en los estados que limitan con Estados Unidos se originaron la canción norteña y la polka y hacia el sur lo que

se ha llamado la canción ranchera que, con una procedencia campirana y características bucólicas, se desenvolvió en un territorio eminentemente agrícola y que, a la fecha, se ha transformado en la canción más representativa de toda la nación, que tuvo su punto culminante en las décadas de los 40 y los 50 y que el mariachi recogió con gran entusiasmo, siendo éste el principio de su penetración en la mayoría de las formas musicales mencionadas, adaptándolas a su estructura instrumental, la cual, en todos los casos, es considerablemente más rica y variada que la de los otros tipos de grupo musical.

Sin olvidar también una sutil influencia africana sobre todo en las manifestaciones costeras, es necesario mencionar que el aporte musical español concebido por los nativos mejicanos, trajo como consecuencia algunos géneros musicales con una estructura francamente evolucionada en relación a la música que les dió origen y a la vez propició el desarrollo de una gran variedad de instrumentos, muy singulares en su construcción y su sonido, y de técnicas de ejecución que, aunque comúnmente son empíricas, con frecuencia rayan en un virtuosismo notable.

M^a Teresa Azpiri
Rodrigo Montané



LLOURE

RESTAURANTE - GRILL

**Nueva
dirección:
Miguel
Sansó**

Camí de la Mar, s/n.
S'ILLOT (Mallorca)

EN CALA MILLOR NO SOLO CABEN LOS TURISTAS

VISITE LA NUEVA TERRAZA CAFETERIA
TALAYOT Y DISFRUTE DE UNA NUEVA
CONCEPCION DEL ESPACIO

CERVEZAS A PRESION



HOTEL TALAYOT



CALA MILLOR

Entrevistamos a...

Bernardo María Castor Sastre

Bernardo, es el futuro Vicepresidente de la Sociedad Colombófila de Porto Cristo. Quizás cuando esta entrevista vea la luz pública ya sea oficial, hablando de este envidiable y sano deporte cultural comprendimos que el pueblo debería conocer ciertas cosas que criando palomos pasan, las amistades que se consiguen y las conversaciones que se entablan; por lo tanto...

-¿Como está el presente de vuestra agrupación?

-Actualmente la asociación tiene problemas que se subsanarán, no lo pongas en duda, uno de ellos es que el presidente estaba cansado y dimitió, pero no pasa nada, no es una cosa que tenga mucha importancia, estamos esperando que pase este mes y haremos junta nueva.

-¿Quiénes serán los miembros de la agrupación colombófila de Porto Cristo?, empieza por arriba, por favor.

-Esto aún no está hecho, pero pensamos que será de la siguiente manera: Presidente: Salvador Vade-ll Nadal, Vicepresidente: Bernardo Castor Sastre, Secretario: Miguel Terrassa Pons, Tesorero: Juan Melis Quetglas. El Presidente de concurso será Buenaventura Vadell Fuster y los ayudantes Jerónimo Capó y Juan Melis, y vocales serán: M. Gomis, Juan Fco, A.Vives, S. Vives, J. Martínez, A. Riera, Federico y José Gayá.

-¿Cuántos socios sois en estos momentos?

-Actualmente 16.

-¿Cuántos palomos se han anillado este año en Porto Cristo?

-Algo más de 1.300.

-¿Y de cara a la próxima temporada?

-Pensamos que este número se incrementará.

-¿Qué tal el último concurso?

-Ha ido estupendamente bien, ha sido muy reñido hasta el último momento, porque hasta la última carrera no se decidió quien ganaría el Premio Social, podían ganarlo tres personas, incluso cuatro.

-Pero... tú antes tenías gallos de pelea ¿voy equivocado?

-No, no vas equivocado, yo tenía gallos de pelea.

-¿A qué se debe el hecho de cambiar los gallos por los palomos?

-Este cambio es porque no me dejan tenerlos.

-Te los robaban, ¿no es así?



-Exactamente, he tenido que cambiar el deporte y por cierto creo que he hecho mucha ganancia, hoy puedo decir que esto de los palomos me está gustando más.

-Pero, las palomas mensajeras ¿también se pueden robar, o no?

-Para un momento, para empezar el palomo es un animal que ya lleva una anilla y no se la puede quitar, si lo hacemos el palomo pierde su valor y para despojarlo de dicha anilla o bien tienes que cortarle la penna o no se la puedes quitar, en cambio los gallos, la anilla que llevan se quita fácilmente. Los palomos que te roben tienen que ser para comer o para criar porque si los sueltas vuelven a su palomar, aquí no hay vuelta de hoja.

-¿A qué velocidad vuela un palomo mensajero?

-Depende... el viento, el clima. Un palomo normalmente sin viento alcanza fácilmente los 70 kms. hora, pero con el viento a favor puede llegar a los 100 kms. hora y hasta incluso se que los hay que han superado esta marca.

-¿Cuántos kms. puede volar sin tocar tierra un palomo mensajero?

-Un palomo, en un solo día, que se sepa, el máximo que ha recorrido son unos 900 kms. sin tocar tierra.

-¿Cuánto se paga por una pareja de palomos mensajeros?

-Esto no tiene precio, por ejemplo, una pareja buena puede costar 100.000 ptas ó 25.000, no hay precio fijo.

-¿Sabés cuánto se ha pagado este año por el palomo más caro?

-Sí, lo sé, el más caro que se ha pagado aquí en Porto Cristo este año han sido 50.000 ptas.

-¿De dónde viene este palomo?

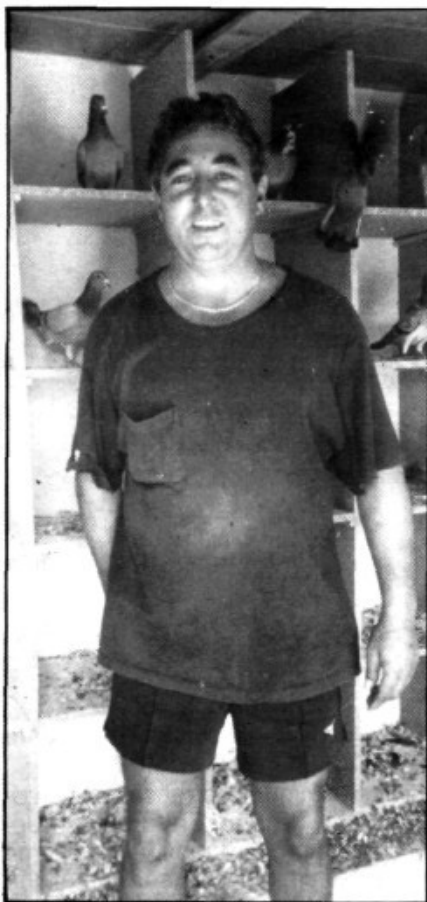
-Este palomo se compró en la vecina isla de Ibiza y por una pareja, que yo sepa se ha pagado aquí este año 75.000 ptas.

-¿Qué contrarios tiene el palomo mensajero: alcones o cazadores?

-Ambos son contrarios muy a tener en cuenta, pero yo pienso y quiero creer que los peores contrarios son los alcones.

-Sí, pero si hablamos así de los cazadores quizás ofendamos a alguien, hay muchos que sólo llegan a escopeteros.

-Yo creo que un escopetero ya es otra cosa, un cazador entiende de



caza y sabe a lo que va en cambio un escopetero dispara a todo lo que se mueve, incluso a un periódico volando.

-Y las enfermedades que suelen padecer los palomos y la forma de curarlas, ¿lo hacéis vosotros o acudís a un veterinario?

-Normalmente al tener un problema de éstos, siempre lo consultamos a un veterinario, o, por ejemplo, colombófilos que hace muchos años que se dedican a este deporte y siempre encontramos una solución, ahora bien, tenemos bastante apoyo por parte de la federación, ahora hay un veterinario joven que se dedica a dar charlas y consejos sobre el tema.

-¿Cuándo se fundó el Club Colombófilo de Porto Cristo?

-Si no voy equivocado fue en 1963, hace 24 años.

-¿Sabes qué personas fundaron el club?

-Sí, el Presidente era Bernardo Melis, el Secretario Toni Riera, estaban también Sebastián Vives, Sebastián Gomis que en paz descanse, Toni Vives «Pichoc», Don Ramón Serverá, creo que eran algunos pero no me hagas hacer memoria.

-Bernardo, ¿cuántos palomos tienes en estos momentos?

-Tengo 250 palomos.

-¿Cuándo empiezan los concursos?

-Oficialmente empiezan el 31 de Enero, ahora bien, nosotros, a nivel particular, como entreno, tenemos por costumbre empezar en Noviembre, esto simplemente son carreras no puntuables que hacemos aquí en Mallorca, para que las palomas aprendan a regresar al palomar.

-¿Cuánto tiempo conlleva diariamente tener un palomar como el tuyo?

-Bueno, esto es muy relativo, puedes estar 10 horas y puedes estar dos, para llevarlo más o menos bien. Tienes que dedicar dos horas y media o tres diariamente, esto es para tenerlo más o menos aceptable.

-¿Es bueno que los palomos den vueltas sobre el palomar o tenéis alguna forma mejor para que se pongan fuertes?

-Esto de dar vueltas sobre el palomar se va perdiendo, se ha visto que no es necesario, antes se hacía, incluso los hay que aún hoy lo siguen haciendo, pero normalmente nadie lo hace, es más interesante soltarlos en Petra u otro pueblo, cada vez ir soltándolos mas lejos, hacen el mismo ejercicio viniendo de Petra que volando 20 m. sobre tu palomar, aprenden mejor a orientarse, en definitiva, aprenden a volver a casa.

-¿Y en ti cómo empezó esta afición?

-Esta afición, como hemos dicho antes, me robaban los gallos y juntamente con Miguel Gomis «Conill», él fue quien me introdujo dentro de esta afición, este hobby o deporte cultural, me interesó mucho y a los tres meses de concursar juntos,

«tandem Gomis - Castors» ya empecé mis palomares.

-¿Vienes de familia de «colombistas» o eres el primero?

-Vengo de familia, mi tío, Juan Castor, es un señor que todo buen aficionado a este deporte conoce, fue uno de los mejores juntamente con el señor Ossorio, que en paz descanse, mi tío fue uno de los pioneros de importar palomos de Bélgica y otros países. Aún hoy en casi todos los buenos palomares de Mallorca hay palomas de mi tío.

-¿Qué hay que hacer para mantener un palomar con salud y campeones?. ¿Qué aconsejas al posible lector principiante de esta entrevista?

-Al que quiera empezar, lo primero que le aconsejaría es tener un palomar en condiciones, esto es esencial, si no se tiene un palomar en condiciones no lo puedes tener limpio, después lo primordial es tener una buena raza de palomos, esto no se consigue ni en un día ni en un año, hay que elegir palomas que sus padres y abuelos tengan un buen palmarés y aparte de esto, una comida adecuada y mucha limpieza, la limpieza es fundamental.

El palomo es un animal que come muy deprisa, a lo mejor le cae un grano al suelo y si el palomar está limpio no pasa nada, pero si está sucio puede coger cualquier enfermedad.

-¿Sabes cómo se orientan los palomos mensajeros?

-Creo que esto no lo sabe nadie, he leído mucho y nadie sabe con certeza el motivo por el cual vienen los palomos, lo cierto es que tienen un gran sentido de la orientación, dicen que se orientan a través de



ondas magnéticas pero hay diversas teorías.

-¿Has oído hablar de un triángulo en el cual se pierden los palomos, es similar al de Las Bermudas pero, aquí, en el Mediterráneo?

-Sí, este triángulo está entre Mallorca, Barcelona y el Golfo de León, se han hecho sueltas desde Barcelona, Andorra e incluso de más arriba, siempre se pierden más palomoso de lo normal, nunca han ido bien, en cambio desde Alicante, Ibiza, Valdepeñas, Cabeza de Buey, nosotros siempre cogemos esta línea.

-¿Los de aquí, de Porto Cristo hacéis las mismas sueltas que los de Manacor, Sóller, Palma, etc.?

-Exactamente las mismas.

-¿Cuántas hacéis al año?

-Cuando empieza el concurso, normalmente se hacen seis o siete ibizas, esto es a nivel regional. Esto se hace solamente para separar los palomos mejores y no tener que viajar tantos palomos a la península y que se escojan un poco, se depuran bastante y sólo te quedan los buenos, los que realmente están en condiciones. Después se empiezan las velocidades, son carreras que se hacen de 280 kms. y son desde Alcoy, Alicante, ésto es a nivel nacional, toma parte toda España, todas las carreras que se hacen cada semana cubren los mismos kms. o sea; a ver si me explico, si nosotros soltamos de Alicante que hay 280 kms. los de Barcelona lo hacen de otro punto que también hay la misma distancia, etc.



-¿Hay algunos de Vds. que haya destacado en los campeonatos de España?

-Desde luego que sí, en 1974, D. Ramón Servera E.P.D. tuvo un palomo que era el campeón de España de Gran Fondo, él no lo creyó así y lo dejó ir, un artanero marcó y se proclamó campeón pero luego D. Ramón marcó los 2º, 3º, 4º, 5º, 6º, 8º y 9º de España, en 1975 Juan Melis hizo 1º de España en velocidad, Salvador Borete tiene un 2º de España en velocidad, Miguel Gomis «Conill» en 1983 se proclamó 3º Nacional de Gran Fondo, Vives en 1967 quedó 8º Regional Manzanares, y muchos otros que en estos

momentos no me acuerdo.

-¿Sabes la clasificación de este año aquí en Porto Cristo?

-Sí, 1º Miguel Terrassa, 2º Antonio Riera, 3º Juan Francisco, 4º Jerónimo Capó, 5º Juan Melis y no me hagas decir más no sea cosa que me equivoque. Estos son los premios sociales, el social es el que ha tenido más regularidad durante toda la temporada, el que gana el social es porque es mejor que los otros, no hay vuelta de hoja.

-¿Quién lo ganó el año pasado?

-También fue Miguel Terrassa.

-Y según él, personalmente me ha asegurado que el próximo año lo volverá a ganar.

-A esto yo ya lo pongo en duda.

-¿Vuestro local social dónde lo tenéis?

-En el campo de fútbol, todos los lunes a partir de las 9,30 de la noche está abierto para todo el mundo.

-Bernardo, ¿crees que nos queda algo en el tintero?

-Pues sí, ya que me brindas la oportunidad de hablar, aprovecharé para decir que si algún joven se interesa por este bello y sano deporte, yo mismo estoy dispuesto a darle todos los palomos que le hagan falta, siempre que lleve un interés. La sociedad lo apoyará en todo y para todo, es una manera muy bonita de pasar el tiempo y a la vez muy divertida.

-Bien, este próximo año esmeraros bien en lo que hagáis y que gane el mejor, aunque sea Miguel Terrassa y cuidado con él que a la 3ª va la vencida y a decir verdad está a punto de conseguirlo.

Textos y fotos: Juan Tur Santandreu



Tres puntales del Club Colombófilo de Porto Cristo, a la izquierda Miguel Gomis «Conill», en el centro D. Ramón Servera E.P.D. a la derecha Juan Francisco «Es forner»—1977—.



SAFARI PARTY

MISTER TARZAN

**VIERNES,
2 DE OCTUBRE**

**SPECIAL
TROPICAL
COCKTAIL**

**HOTEL
PLAYA MOREYA
Cala Moreya**



FOTOS

COMENTADAS

Foto: Moreno



Perfecto se rie, lo que pasa que si le caen encima los 19 kgs. de la sandía y los 13 del melón, ya veríamos



El Patró Pelat, nunca se alejaba del agua. Pepe el de la Lonja se arrimó a él, pues también tiene que ver con el mar.



Los equilibrios que hay que hacer, para arrimar a un rincón a la naturaleza.



¿En qué país está hecha esta foto?



La perra se llama Murta y el cachorro esperamos ponerle el nombre, pues tiene sólo tres días.

CELLER

«ES CUEROT»

CUINA MALLORQUINA

Sa Coma



POPIUM



SPORTS

Avda. Amer, 9

07680 PORTO CRISTO



La Gucaracha peña bar
S'Illot * de México

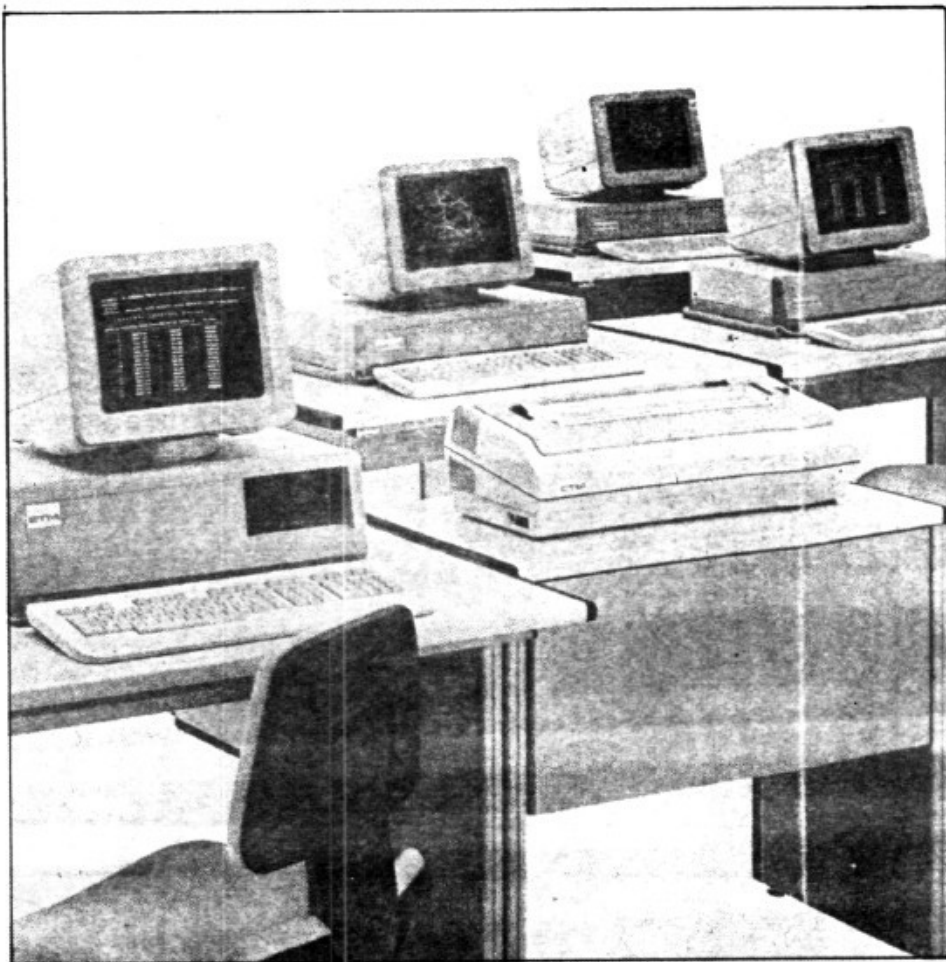
Mariachi band 3 shows
10, 11 & 12 PM * Todas las noches
everyday, jeden abend, tous les soirs *

La informática. Los ordenadores en la sociedad

El ordenador forma parte de nuestra vida cotidiana. Por ordenador hecha la factura que recibimos de la luz, o la del teléfono, o la del agua, al igual que las comunicaciones que nos hacen los bancos,... Muchos de los impresos que manejamos están hechos por ordenador, incluso algunos de los libros o periódicos que leemos están compuestos por un equipo informático. Si vemos un avión, es muy posible que su despegue y aterrizaje sean dirigidos por ordenadores instalados en las torres de control de los aeropuertos. Al viajar en coche nos encontramos a menudo que las señales luminosas de tráfico están controladas desde un ordenador, incluso hay coches que llevan uno de estos ingenios para el funcionamiento automático y control anticollisión. Puede ocurrir que la música que estamos oyendo esté compuesta con la ayuda del ordenador. El aire que respiramos, en muchas ciudades, está constantemente controlado y analizado por ordenadores que vigilan los límites de polución admisibles. En fin, el ordenador está por todas partes.

En un primer estudio del conocimiento informático existe la creencia de que el ordenador es capaz de cualquier cosa, que basta con pulsar un botón para conseguir la respuesta de cuantas cuestiones le planteemos. Los informáticos solemos hacer culpable de esta equivocación a las películas de ciencia ficción, que suelen alimentar una imagen del ordenador deformada e irreal. Ahora bien, también nosotros tenemos bastante culpa en esta mitificación, porque cuando hemos tenido que enseñar el ordenador a una persona, en vez de tratar de enseñarle, hemos tratado de impresionarle, y para conseguirlo le hemos puesto delante del ordenador y, tras pulsar determinadas teclas, le hemos mostrado cómo el ordenador iba obteniendo unos resultados de una forma rapidísima. Pero lo que nunca se le enseña es toda la labor de preparación que el ordenador necesita para que sea capaz de tan sólo realizar un número muy limitado de cosas para las cuales le hemos preparado.

Un problema que se suele plantear es la acusación de que el ordenador elimina puestos de trabajo.



Sin embargo, la realidad es muy diferente, pues ningún empresario contrata un equipo informático pensando que va a reducir su plantilla. Muy al contrario, si quiere que el ordenador le produzca, tiene que contratar a empleados cualificados. Y en el futuro tampoco conseguirá reducir su personal. Entonces cabe preguntarse: ¿Qué es lo que aporta el ordenador? En primer lugar aporta fiabilidad de que los datos son correctos; en segundo lugar, celeridad en el tratamiento de la información; en tercer lugar, consideramos la facilidad que tiene el ordenador para producir, a partir de los datos que maneja, diferentes tipos de listados de control y estadísticas.

En una fase posterior del conocimiento informático es donde se plantean los grandes problemas que se originan en este campo, pero en el ordenador, sino en las personas que lo usan y en su forma de uso.

El primer problema es la mala utilización que se ha hecho de los equipos informáticos, creando una imagen equivocada de lo que es

capaz de hacer una de estas máquinas y de su forma de hacerlo. La principal causa de esto ha sido el desarrollo tan rápido que ha experimentado la informática, que lanzó al mercado equipos antes de que existiesen buenos profesionales capaces de sacar buen rendimiento al ordenador. Hoy en día ya está solucionado este problema, pues la preparación de los medios de que disponen ahora los profesionales capaces de sacar buen rendimiento al ordenador. Hoy en día ya está solucionado este problema, pues la preparación de los medios de que disponen ahora los profesionales informáticos son cada vez más eficaces.

En sucesivos artículos iremos dando una idea global pero lo suficiente profunda como para que el lector conozca las posibilidades de la informática en algunos campos de la actividad humana. Intentaremos divulgar lo que es la información y su utilidad en diversos campos profesionales.

Jaime Mestre

HOSTAL RESTAURANTE

AGUA MARINA

A la altura de los mejores precios de Porto Cristo
Bautizos, bodas, comuniones, convenciones, negocios, etc.
Pida su presupuesto, vale la pena

Frente Playa
C/. Burdils, 81 - Tel. 57 02 48

EL RINCONCILLO

Hamburguesas

Pollos al Ast

Bocadillos

Salchichas

Patatas

Pinchos



Avd. Pinos, 19

Porto Cristo



bar restaurante

MENU DEL DIA - TAPAS VARIADAS
ESPECIALIDAD EN PAELLAS !

C/. Mitjà de Mar, 15 PORTO CRISTO Tel. 57 03 04



Juan Galmes Brunet, s.a.
Fontanería Calefacción
A - 07080112

DOMICILIO SOCIAL: Andrea Doria, 29 - Tel. 57 12 76
TALLER Y ALMACEN: Muntaner, 41 - Tel. 57 03 61
TIENDA Y EXPOSICION: Puerto, 37 - Tel. 57 07 56

PORTO CRISTO

El curs just acaba de començar

Col·legi Públic «Mitjà de Mar».

Amb una mica de desgana per part de tots, sense dubte motivada per aquesta xafogor impròpia del mes de setembre, ha començat el nou curs escolar 1987-88.

El retràs en el nomenament del nou director —Sebastià Vives Ballesster— ha impedit al claustre començar a organitzar el curs des dels primers dies de setembre, el que ens hagués facilitat molt la tasca a nosaltres, els professors.

Enguany comptam amb un Pre-escolar de quatre anys. Aquesta és la principal novetat. Entre els alumnes d'aquest nivell i el grup de Pre-escolar de 5 anys, sumen una setantena d'al·lots que han començat enguany nous. Aquests menuts se senten, com és natural, bastant desplaçats, i no els fa cap gràcia que els deixin a l'escola. Per a ells això suposa de qualque manera un ahandon. Es troben en una situació i unes circumstàncies a les quals s'hauran d'anar acostumant a poc a poc. Al principi els resulta difícil acceptar que han de restar a unes quantes hores a l'escola —tan gran per a ells, des de la seva perspectiva— lluny dels seus pares. Fins que passin algunes setmanes no s'adaptaran convenientment a aquest nou ambient. Els pares —o mares— que queden en el pati després d'haver sonat el timbre, devora la fila i fins i tot acompanyen els seus infants fins a la classe, bé perquè ploren, bé perquè els fa «peneta» deixar-los allà, no fan més que perllongar aquest «sofriment» dels menuts. A més a més, els altres petits, que no van acompanyats, ¿com es deuen sentir en comprovar que alguns dels seus companys van acompanyats

dels seus pares i a ells els han deixat totsols? Per altra banda, tenc comprovat que els que ploren, ho fan mentres veuen els pares prop i s'aturen als pocs minuts d'anar-se'n aquests. Personalment, prohibiria que els pares quedassin al pati després d'haver sonat el timbre d'entrada. Per bé de tothom.

I parlem un poc dels cursos més alts. Enguany hi ha hagut un canvi d'organització respecte a anteriors cursos, ordenat per la Inspecció: el 5è curs ja no pertany al cicle superior, sinó al cicle mitjà, amb un sol professor per a totes les assignatures. Alguns membres del claustre ens formulam la següent pregunta:

¿Per què l'anterior Inspector aprovà i animà la inclusió del 5è en el cicle superior i ara el nou Inspector la considera una barbaritat? ¿Té autoritat moral la Inspecció per a exigir unitat de criteris als claustres de professors quan ella no la practica? A més, ens han arribat informes —encara sense confirmar— de que el mateix Inspector ha autoritzat la nostra anterior organització de cicles en un centre d'E.G.B. molt prop d'aquí. Si això és cert, a què juguen?

Tornant als dos cursos de Pre-escolar, he de dir que han començat el curs sense cap tipus de material (ja no me referesc aquí a jocs didàctics, sinó a mobiliari: taules i cadires). I no serà perquè no s'hagi insistit el suficient, perquè n'estam cansats, de suplicar que enviïn la dotació de material que ens correspon. Però, no ens ha sorprès el més mínim. Així van les coses per la Direcció Provincial: exigeixen als claustres que complimentin una quantitat

enorme de «paperum» (la burocràcia ens arribarà a engolir a tots), sempre amb uns plaços ben definits d'entrega. Jo me preguntaria: ¿Es que no existeixen uns plaços també per a ells? ¿O per ventura no se'n recordaven de quan començava el curs? ¿En quines condicions ens deixen la seva despreocupació i la seva deixadesa?

I més queixes...

No sé si sabreu que durant l'estiu l'escola «Mitjà de Mar» ha estat ocupada per grups de joves (tres torns de quinze dies) patrocinats pel Consell. Ignoram el que vengueren a fer aquí, i tenim coneixement de la seva estada en el centre extraoficialment, ja que ni el Consell, ni el Ministeri, ni l'ajuntament, ho comunicà oficialment a l'anterior Direcció. El cas és que començà el curs i trobàrem l'escola feta un caos: tot desordenat, la cuina brutíssima, així com tot el material de menatge... Al magatzem de menjador havien desaparegut moltes coses, part d'elles propietat de I.A.P.A., i part propietat del menjador. Per acabar de confitar la feta, deixaren la no despreciable quantitat de **set mil** passes de telèfon sense pagar.

El claustre considera molt poc ètica la forma en què s'ha ocupat el centre, i es pregunta: ¿Qui reposarà tot el material del menjador que falta? ¿Qui pagarà la factura de la telefònica corresponent al període juliol - agost? ¿Qui pagarà les hores - extra del cuiner per a tornar a netejar de bell nou la cuina? (Vos assegurem que en faran falta moltes per tornar-la a deixar tal com estava abans de les vacances). I en aquests termes hem escrit cartes de protesta



¡Y AHORA, ADEMÁS...

PIZZERIA

CON HORNO DE LEÑA!

Calle Sureda, 1 - Tel. 570624 - Porto Cristo



—tant el claustre com l'A.P.A.— als organismes pertinents demanant resposta a les qüestions que hem plantejat abans. Ja veurem si contesten...

Ja veis, enguany que havíem aconseguit que l'escola no fos centre de colònies estiuenques, ara ens han vingut aquestes «visites». Pareix que ha caigut sobre l'escola alguna maledicció bíblica.

Quant a canvis en els membres del claustre, no se n'han produït.

Comptam, això sí, amb una col·lega nova —na Mercedes— que imparteix les classes de 2on de Pre-escolar.

L'equip directiu, aprovat ja pel Consell Escolar, està integrat per:

- Director: Sebastià Vives.
- Cap d'Estudis: M^a José Robles.
- Secretària: M^a Antònia Sureda.

Les tutories han quedat distribuïdes de la següent manera:

- 1er de Pre-escolar (4 anys): Margalida Servera.

- 2on de Pre-escolar (5 anys): Mercedes Delgado.

- 1er d'E.G.B.: Sofia Martínez.
- 2on d'E.G.B.: Maria Ferrer.
- 3er d'E.G.B.: Rosa Barrientos.
- 4rt d'E.G.B.: Sebastià Riera.
- 5è d'E.G.B.: M^a José Robles.
- 6è d'E.G.B.: Sebastià Vives.
- 7è d'E.G.B.: Miquel Domínguez.
- 8è d'E.G.B.: M^a Antònia Sureda.

Seguirem informant de com van les coses al proper número.

M^a Antònis Sureda i Vallespir

PELUQUERIA DE CABALLEROS JUAN
LUNES CERRADO

57 05 30

HORAS CONVENIDAS - PORTO CRISTO



¡PROHIBIDO DESANIMARSE!

La preparación del Centenario de Porto Cristo, a la que la Revista hace referencia por otra parte, tiene insospechadas virtudes de las que hemos de tomar conciencia para conservarlas contra vientos y mareas como una nueva señal de identificación.

Amantes todos, cada uno a su manera, de nuestro pueblo, con inquietudes siempre interesantes -porque le sacan a uno del tedio de la quietud mental- pero dispares y desconectadas, hemos encontrado el móvil aglutinante de estas energías que, por dispares, le llevan a uno tantas veces al borde de la renuncia.

Ya tenemos, con esta fecha histórica del 20 de Abril de 1888, una razón de entusiasmo y de entusiasmo colectivo, porque esta fecha tiene algo que ver con todo lo nuestro: nuestras calles, nuestras casas, nuestra iglesia, la instalación progresiva de nuestras familias, los matrimonios y los hijos de ellos nacieron: todo parte de esta parcelación de la zona baja -la que linda con la playa- de la finca de Sa Marineta que realizó el Marqués del Reguer al amparo de la Ley de Colonización.

Y es precisamente porque cada portocristeño se siente relacionado con el hecho por lo que tiene motivo de participar en una empresa común cuya principal virtud es el contagio.

¡Dejémonos contagiar por esta espléndida enfermedad que el entusiasmo colectivo! Y si las 40 personas que, entre las dos sesiones



preparatorias, acudieron (y que representan cada una un mínimo de 10 personas entre familiares y amigos) saben «contaminar» a otras tantas, el pueblo entero vibrará al unísono por el mero hecho de pisar las mismas rocas, respirar los mismos aires, refrescarse en las mismas aguas o calentarse al mismo sol, en medio de la misma belleza. Como si el Santo Cristo de la leyenda, que los naufragos dejaron en la playa para incrementar la fe de los

lugareños, hubiese conseguido transformar las enemistades en amistades, los recelos en confianza, los rencores en perdón, creando así, módicamente la «porto-cristiandad».

Y esta «porto-cristiandad» naciente, y que cobra identidad en su historia centenaria, ha de preparar el relevo de sus energías: los viejos, con la excusa de la experiencia acumulada, corremos el riesgo de «arroyar» con ideas ramplonas, los maduros se imponen por su peso específico, social, cultural y económico, los jóvenes se pierden a veces en el hormigueo de su imaginación idealista; la empresa ideal es la que sabe armonizar los tres criterios, pero sin prescindir jamás del parecer de la juventud, porque los viejos, pronto desaparecerán, los maduros se harán viejos, y si nadie puede tomar el relevo, la empresa «suspenderá pagos», y vendrán de lejos a tomar las riendas de lo que dejará de ser nuestro.

Por todo ello, y pidiendo perdón por el «rollo», aprovecho esta página de nuestra Revista para solicitar la colaboración de todos, con una única interdicción: «¡prohibido desanimarse!».

Juan Moratille
Presidente del Comité
pro-centenario



Lonyja

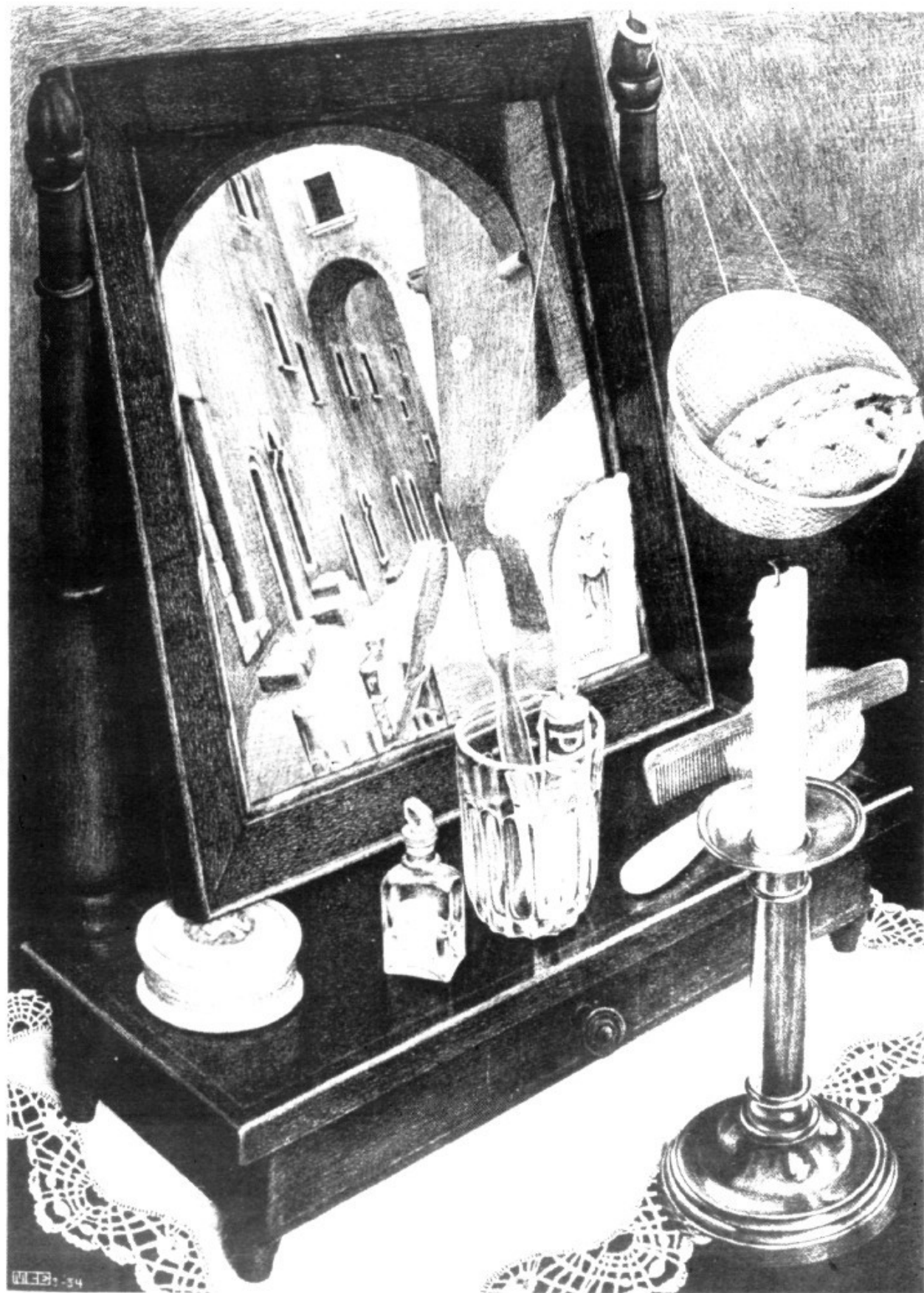
RESTAURANTE BAR

ANTONIO VILLANUEVA

Pone a disposición de Clientes y Amigos

GRAN VARIEDAD EN MARISCOS, PESCADOS Y CARNES FRESCAS

Muelle s/n - Tels. 57 00 73 - 57 16 14 - PORTO CRISTO



YA SOMOS CENTENARIOS

Cena en Los Dragones con

Don Alberto Ruíz Gallardón, Vicepresidente de A.P. (Alianza Popular)

Foto Pep Blau

Después de la cena - compañerismo a la que fuimos invitados los medios de comunicación, el Vicepresidente de A.P. el Señor Alberto Ruíz Gallardón, tuvo la amabilidad de brindar parte de su hermoso tiempo, para que la prensa - radio y televisión, preguntara todo lo que fuera necesario, ya que Ruíz Gallardón, quería de una manera manifiesta airear ciertas conclusiones, que por ser recientes, nos interesaban.

Fue protagonista (lo esperábamos) Galicia y desde Galicia Ruíz Gallardón extrapaló al resto del Estado Nacional y Autonómico su opinión y posición.

Dijo, que el partido socialista les ha sorprendido, por sus actuaciones antidemocráticas, Galicia era la gota que rebasaba el vaso.

Comentó que el P.S.O.E., está usando para su poderío todos los resortes que el poder fomenta y controla, aludiendo la manifiesta manipulación que el P.S.O.E., hace con los medios de comunicación más importantes.

Opinó Ruíz Gallardón, del maquillaje económico del P.S.O.E., ya que la realidad del País es muy

diferente a lo que se informa desde los distintos estamentos económicos. El adjetivo villano, lo usó Ruíz Gallardón para calificar «el hecho de Galicia», todos sabemos informó el Vicepresidente de A.P. que el P.S.O.E., nunca hubiese estado en el poder real de Galicia, si no hubiera comprado la situación y estafado la decisión de las urnas, generando de esta manera un fraude electoral rozando lo anticonstitucional, ya que hacía sólo tres meses, que se les había preguntado a los gallegos, por el tipo de gobierno que quería, manifestando todo lo contrario a lo que se han inventado los socialistas.

Se quiso centrar un poco el tema, hacia las islas Baleares, tema que no quiso hacer hincapié, sin antes advertir, que estaba bastante bien informado, dejando con una sonrisa muy grande de manifiesto, que Baleares es el ejemplo de como la filosofía centro - derecha, no sólo puede ser puntal de futuro, sino alternativa real. Ruíz Gallardón espera que al igual que Baleares, se irradie el optimismo que vive A.P. (Alianza Popular) al resto del Esta-



do Español.

A la pregunta, de si le preocupaba el aumento del C.D.S., dijo Ruíz Gallardón, que siempre y cuando los votos del P.S.O.E. se vayan a otras fuerzas de centro - derecha, era signo de mejoría para ellos, ya que con el C.D.S. el diálogo puede

ser más fructífero y menos prepotente.

Se despidió de nosotros con una frase que nos gustaría resaltar: «El pacto social que ha promovido el P.S.O.E. es una pose más de las escenas, de sillón, de una prepotencia que huele a inmoralidad».

Cafetería

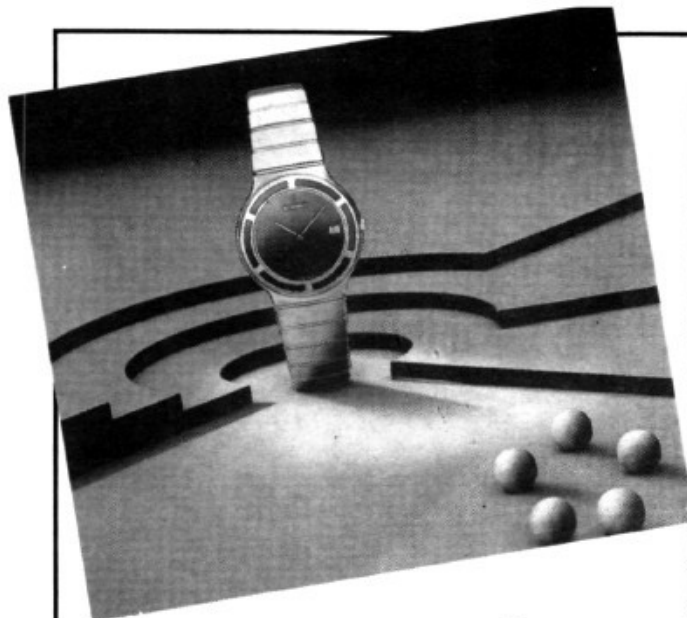
LAS GOLONDRINAS

Calle Burdils, 12 - Tel. 57 07 73

**SE DAN CLASES
DE CORTE Y
CONFECION**

Informes:

**Calle Puerto, 100 - Tel. 57 03 41
PORTO CRISTO**



Joyería Mayte

Especialidad en trofeos
deportivos
Reparaciones

C/. Puerto, 14 - Tel. 57 12 44 - P. CRISTO



Bar Restaurante **CLUB NAUTICO**

Tel. 57 01 23

Bar Restaurante «**LATITUD 39**»

Tel. 57 00 11

Restaurante Barbacoa «**SA GRUTA**»

Tel. 57 01 93

PORTO CRISTO

Restaurante Pizzeria



Especialidades:

**CARNES - PESCADOS
PIZZAS - PASTAS**

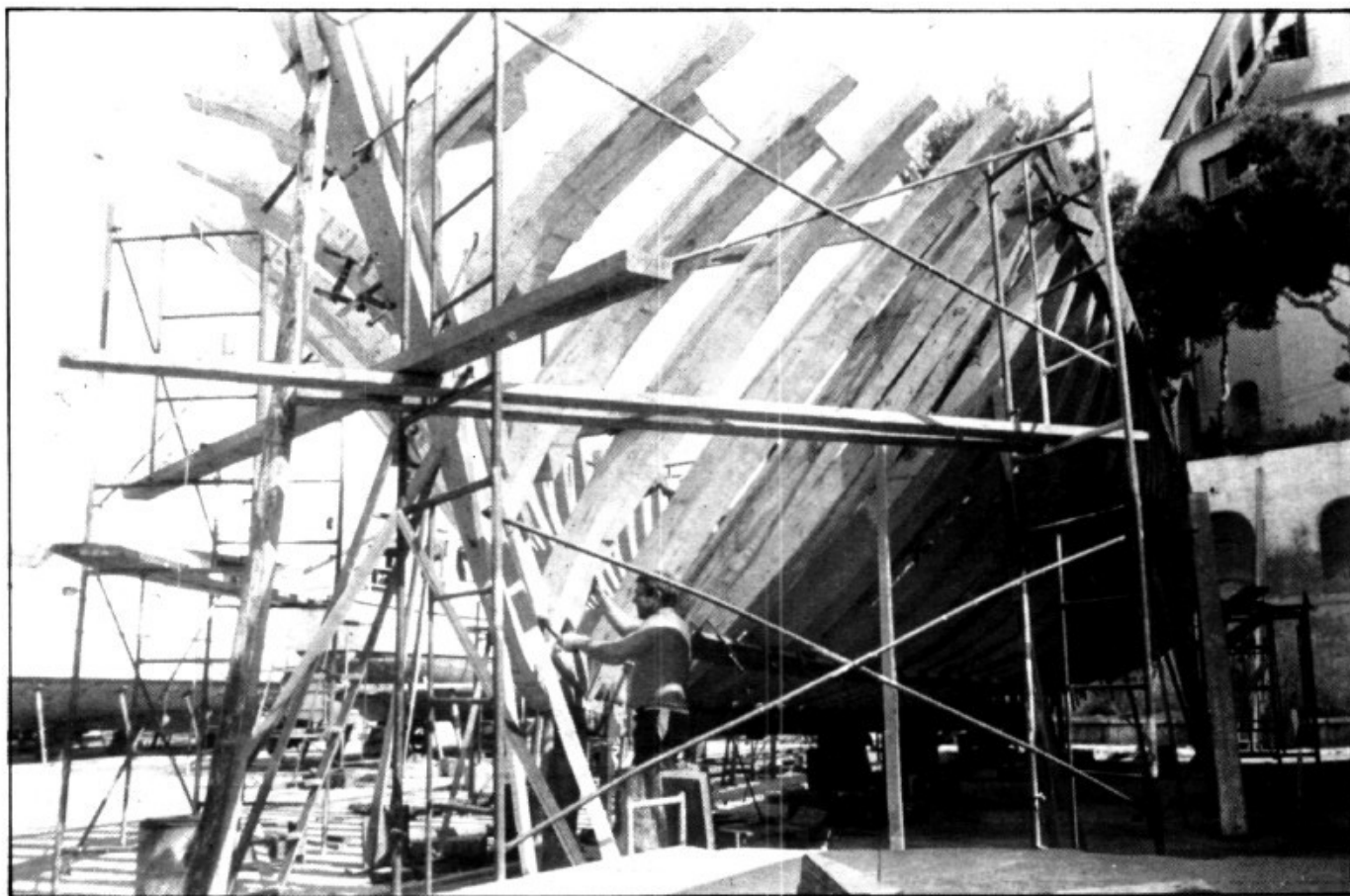
Calle Burdils, 39

Teléfono 57 06 98

PORTO CRISTO

Entrevistamos a...

Juan Vaquer Cabrer «Vermell»



Persona sencilla, de profesión «Mestre d'atxa», muy de su casa, de su pueblo, de su profesión y de sus amigos, aficionado a la pesca y al fútbol, perpétuo seguidor del Porto Cristo fútbol club y, enamorado de su profesión, la que su padre E.P.D. y su abuelo E.P.D. le enseñaron, allá, por la lejanía de los años 60, quedó aquello tan lejos que no quedan ni las canas, a él, a nuestro amigo Juan le quedó algo más, conserva el arte que de sus progenitores heredó. Tiene 37 años y es nativo de este bello lugar, antes llamado Colonia del Carmen, hoy Porto Cristo y, si alguien lo nombra de otra manera, no preocuparos, enseñarle como se llama nuestro pueblo, hacedlo sin temor que, enseñar al que no sabe es una obra de caridad pero... pasemos a lo nuestro, a la tertulia que aquí se refleja.

Juan, ¿qué es un «mestre d'atxa»?

-Un «mestre d'atxa» es un hombre de los que hacían carros y barcas, porque en aquel tiempo tanto unos como otros empleaban el hacha, pero hoy en día ya casi no se usa, la empleo en algún que otro rincón pero nada más.

-¿A qué edad empezaste en esta profesión?

-Sobre los 13 años, pero al comienzo sólo te dejaban limpiar barcas.

-¿A qué generación de tu familia de «mestres d'atxa» perteneces?

-Mi abuelo, mi padre y nosotros, la

3ª generación ininterrumpida ejerciendo el oficio.

-¿Así que tus hijos serán la 4ª generación?

-Si llegan y quieren sí, pero ya veremos, la cosa aún está muy verde.

-¿Quiénes fueron tus maestros?

-Mi abuelo y mi padre, que en paz descansen.

-¿Crees que eres el «mestre d'atxa» más joven de Mallorca?

-No conozco ninguno menor que yo, conozco algunos más mayores, ésto es lo que te puedo decir.

-¿Cuántos «mestres d'atxa» crees que hay en Mallorca?

-Sitios que hacen barcas, contan-

do llaüts y barcas grandes quizás sean media docena, en cada sitio tiene que haber un «mestre d'atxa» y cada uno de ellos tiene sus peones... yo conozco dos «mestres d'atxa» en Alcudia, uno en Cala Ratjada, aunque éste está casi retirado, dos en Porto Colom, uno en Palma y no sé si hay más.

-Según tú me has explicado, en estos actuales tiempos andas construyendo una golondrina.

-Sí señor, así es...

-¿Qué medidas tiene?

-De largo tiene 22 metros y de ancho mide 5'80. Tienen que caber muchos turistas para pasear.

-¿Cuándo crees que acabarás



tu obra?

-Aún no lo sé, porque de esta envergadura es la primera que hago, pero calculo que en abril de 1988, semana más, semana menos, la pondremos en remojo.

-O sea, que tú, ¿barcas de este tamaño no habías construido aún ninguna?

-Había ayudado a hacer dos pero éste hace la friolera de 25 años y eran cada una como la mitad de la que estoy construyendo ahora.

-¿Cuál fue la última obra de tu abuelo?

-Se llama Fúltim y está aquí, en Porto Cristo. Se hizo por encargo de Lorenzo Bosch, duró mucho tiempo

la construcción de Fúltim porque cada mañana Lorenzo venía a buscar al abuelo para almorzar y cada día trabajaba en ello sólo unas pocas horas, pero a lo último mi padre le echó una mano y yo también participé.

-¿Hay, alguna obra de tu padre aquí en Porto Cristo?

-¡Sí!, ¡claro que sí!, Mestral, La Criollita y otras más.

-¿Cuántas «barques de bou» había por aquel entonces?

-En estos momentos sólo queda el Rafalet, antes había 4 «barques de bou», Guadalupe, Cala Mitjana, Antonia, Carmencita y anteriores a éstas estuvieron La Vicenta y otras más.

-¿Quién diseñó la golondrina que tú estás construyendo?

-Hay empresas que se dedican a estos menesteres, los que diseñan una golondrina son Ingenieros Navales, ellos hacen el proyecto y tú según ello vas haciendo la barca, antes era al revés, primero hacías la barca y cuando tenías que modificar algo hacían los planos.

-Cambiando de tema ¿qué opinas acerca del Puerto Romano?

-No se nada al respecto, cuando yo era pequeño se hablaba de un puente en la calle San Luís, en las terrazas Ahora «Allibi», pero no se nada.

-¿Te imaginas los cientos de barcas que cabrían y la riqueza

Restaurante OASIS



COMUNICA A SUS CLIENTES Y AMIGOS
QUE LOS LUNES PERMANECERA CERRADO

Avenida del Safari (SA COMA)

que esto conllevaría a nuestro Porto Cristo?

-Sí, soy consciente de ello.

-Volviendo a lo nuestro, ¿crees que tu profesión se perderá?

-Esto es muy difícil afirmarlo, ha llegado a mis oídos que en Palma hay una escuela de «mestres d'atxa», pero ni se donde está ubicada ni quien la dirige.

-¿Qué herramientas se emplean en tu oficio?

-Se emplea lo mismo de antaño pero más modernizado, antes se empleaba una sierra, ahora un sinfín eléctrico «verduc», antes el «jac» garlopa, ahora una cepilla eléctrica, en vez del hacha se emplea una cepilla manual eléctrica, todo es eléctrico, no hay que dar cuerda a ninguna manivela, que trabajen los kilowatios que para esto los pagamos.

-¿Sabes a que remoto tiempo se remonta esta profesión?

-¡Hay!, yo no lo sé, el antediluviano Noé era un «mestre d'atxa» porque según la Biblia él se hizo su propia barca, esto es muy antiguo pero él de arriba le ayudó mucho.

-Esta golondrina que tú estás construyendo ¿crees que es la más grande que hoy por hoy se cuece aquí en Mallorca?

-Aquí es la más grande, en la península están construyendo una un poco mayor.

-Aquí en Mallorca ¿se ha construido alguna mayor?

-Que yo sepa... no.

Amigo Juan, no quiero estorbarte más, tienes que cenar, tienes que dormir y quien sabe si algo más, tu mujer es joven aún y mañana debes continuar tu labor, tu trabajo cotidiano.

Textos y Fotos:
Juan Tur Santandreu



INSTALACIONES ELECTRICAS SALVADOR

Instalaciones industriales y domésticas
Servicio de reparaciones
Montaje antenas TV

Autorizado C.I.B. núm. 695

Tienda: Calle Sureda, 9 - Tel. 57 07 50
Taller: C/. Carrotja, 35 - A - Tel. 57 12 85

Concurso de carteles

Organiza y Patrocina: Revista «Porto-Cristo»

Debido a que el centenario debe ser anunciado con un cartel que identifique esta gloriosa fecha, la Revista Porto-Cristo convoca un concurso de carteles, dirigido a identificar la publicidad del Centenario.

BASES:

- Que no exceda de 3 ó 4 colores.
- Que su tamaño se pueda imprimir en un marco de 70 x 45 cm.
- Tiene que estar hecho con líneas de bolígrafo, Rotring, rotulador, etc.
- Tema libre, relacionado con el Centenario de Porto-Cristo 1988

NOTA: 1er. y único premio: 20.000 ptas y trofeo valorado en 20.000 ptas.

Consejo de dirección
Revista «Porto-Cristo»

Restaurante Ca'n Tasco

ESPECIALIDADES: PAELLAS

COMIDA CASERA
TAPAS VARIADAS
CARNES Y PESCADOS FRESCOS

Cra. Son Servera
(esquina calle Sa Carrotja)

Tel. 57 02 25
PORTO CRISTO

Concurso de ideas

Organiza y patrocina: Revista

Porto-Cristo

Con motivo del centenario de Porto-Cristo y teniendo en cuenta que todos los porteños deben ser escuchados, la Revista Porto-Cristo convoca un concurso de ideas, relacionadas con el centenario.

BASES:

- 1.- Que se limite la idea a la celebración del centenario.
- 2.- Se permite todo tipo de actividades.
- 3.- Documentar el lugar donde se deben realizar.
- 4.- Exponer presupuesto, medios y tiempo de preparación.
- 5.- Fecha límite para el plazo de presentación 15 de Noviembre.

NOTA:

- 1er. Premio: 10.000 ptas. y trofeo valorado en 15.000 ptas.
- 2o. Premio: 7.500 ptas. y trofeo valorado en 10.000 ptas.

- 3er. Premio: 5.000 ptas. y trofeo valorado en 5.000 ptas.

Para concursar en este premio te debes dirigir a la Revista Porto-Cristo, dirección: c/ Bavor nº 43 (Porto-Cristo) o bien al Apartado de Correos 134 (Porto-Cristo).

La Revista Porto-Cristo se reservará el derecho a la publicación de los proyectos de los tres vencedores, ya que todo el mundo debe saber de donde proceden las ideas.

Mandar el proyecto o idea con la dirección y el nombre del concursante.

NOTA: Si se quiere trabajar en equipo esto no impide la participación.

Consejo de dirección
de la Revista «Porto-Cristo»



Lunes 20 horas
MUSICA EN VIVO



UNA TERRAZA SOBRE
EL MEDITERRANEO

Miércoles 20 horas
BAILES MALLORQUINES

SNACK BAR RESTAURANTE VISTA ALEGRE

Avda. Marco Polo s/n

Teléfono 57 11 31

PORTO CRISTO NOVO
(Mallorca)

Viernes 20 horas
BARBACOA

ALIMENTACION Y SALUD

Principios básicos para el cambio: 2

«Y dijo Dios: He aquí os he dado para vuestro alimento: toda hierba que hace simiente sobre la faz de la tierra y todo árbol que dé fruto y que haga simiente». Génesis 1.29.

La mayoría de personas se preguntan: ¿Por qué he de cambiar? ¿Por qué he de dejar de comer esto o aquello? Total... etc.

No pienso que sea éste el punto por el, que se deba empezar. Lo importante es tomar conciencia de que vivimos, averiguar cual debe ser nuestra alimentación, por medio de un estudio imparcial; partiendo de nuestras necesidades y mejor forma de satisfacerlas, de nuestra anatomía y de nuestra fisiología. Un vez determinado que es lo que corresponde a la humanidad como especie, las preguntas del principio ya no tienen sentido, el cambio es algo innato a nuestros resultados; no se trata, por tanto, de dejar de comer carne o pescado, sino de averiguar si éstos deben o no formar parte de nuestra alimentación; una vez hecho esto, nuestro actuar es evidente, y podremos decir que no comemos carne ni pescado, por la misma razón que no comemos tierra, carbón, insectos o cactus; porque no forman parte de la alimentación de la especie humana. No es una cuestión de sacrificio, de gusto ni de voluntad, sino una cuestión antropológica.

A la hora de llevar a la práctica la decisión de cambiar la forma de alimentarnos se nos presentará irremediablemente un problema de fuera, ajeno a nosotros, es el entorno: formado por familiares, amigos y estructura social. En el medio familiar se produce una inquietud, todo son preguntas para entender el porqué has roto las costumbres de la casa, intentando hacerte abandonar tus ideas, convencerte de tu error; todas las comidas se convierten en una tribuna donde todos exponen los pros y los contras de tal determinación. Tienes que explicarte, justificarte, defenderte, y precisamente a la hora de comer. Continuamente te recuerdan algo de lo que tú ya no te

acuerdas: qué comes y vives de otra manera. La sociedad está estructurada de tal forma, que todo aquel que no camina por los cauces ya preestablecidos, tiende a ser rechazado; es importante saberlo antes, ya que así cuando llega el momento se digiere mejor.

También hay que saber, que durante el proceso de transición, aparecerán todo tipo de justificaciones por parte de la mente, que intentarán inducirnos a dejarlo para más adelante. Generalmente se nota una

sensación de cansancio, de fatiga, debido a la supresión de la gran cantidad de excitantes y estimulantes que se ingerían con la otra alimentación (café, carnes, pescados, tabaco, alcohol, colas, fármacos, etc.) el cuerpo estaba acostumbrado a funcionar bajo la presión de estas sustancias, y ahora le parece que algo le falta, pero eso es pasajero; terminada la desintoxicación, el organismo aprende a funcionar por sí sólo.

Mateo

COCINA NATURAL: Paella vegetariana.

Ingredientes (4 personas): 300 g. de arroz, 1 litro de agua, 100 g. de aceite, 150 g. de judías verdes, 150 g. de pimientos verdes, 60 g. de tomates, 60 g. de cebollas, 2 dientes de ajo para freír, 1 cucharadita de pimentón dulce.

Picadillo: 1 diente de ajo, una pizca de azafrán, 1 cucharadita de piñones, 10 almendras crudas y una ramita de perejil.

Se echa aceite en una cacerola y se frien la cebolla y el ajo cortado muy finos. Cuando empiezan a dorarse, se añade el tomate maduro que se irá machacando hasta convertirse en un puré. Se agregan los pimientos verdes en tiritas y cuando está todo sofrito se añade el arroz para rehogarlo, moviéndolo un rato, cuando se sueltan los granos se añade el pimentón y se aparta del fuego.

Entre tanto, se cuecen en la paella unas judías tiernas y cuando están a medio cocer se agrega el arroz con el sofrito.

Mientras se hierve el arroz, se pican en un mortero azafrán, perejil, ajo crudo, piñones y almendras mondadas. Este picado se incorpora a la paella cuando aún queda algo de caldo. A partir de este momento el fuego debe de estar al mínimo. Cuando se acaba el caldo se aparta la paella del fuego y se deja reposar el guiso durante unos minutos.

ACHICORIA: CHICORIUM INTIBUS

Familia: Compuestas.

Planta vivaz de tallo rígido, ramoso, áspero al tacto, llega a alcanzar una altura de 70 cm., las hojas son alternas y provistas de vello, las flores son de un azul muy vivo. Se encuentra en campos secos y terrenos calizos y arcillosos. La raíz es larga y como un dedo de gruesa.

PROPIEDADES: Depurativa, diurética, estomacal y aperitiva.

APLICACIONES: Se emplea como aperitivo en los problemas del tubo digestivo.

USO DIETETICO: Se emplea la raíz tostada como sucedáneo de café.

HISOPO: HYSSOPUS OFFICINALIS

Familia: Labiadas.

Subarbusto bajo de tallos lignificados en sus bases; flores de color azul vivo, las hojas son largas y estrechas y abundantes, de color verde o blancuzcas. Crece en los terrenos secos y pedregosos.

PROPIEDADES: Espectorante, estomacal, astringente.

APLICACIONES: En infusión de media cucharada de planta triturada por taza, para los catarros de las vías respiratorias y en los trastornos digestivos.

USO DIETETICO: Se emplea en la fabricación de licores.

Mateo

PALLADIUM

Detrás Hotel Mediterráneo

DESCUBRE LA NUEVA NOCHE DE SA COMA



PALLADIUM

MUSIC, COCTEL PUB

PALLADIUM



SA COMA



Refranes marineros



No pocas son las personas que a lo largo del año, y más concretamente en la época veraniega se dedican a hacerse a la mar, bien sea para la práctica de la pesca deportiva, u algún otro deporte acuático, sin tener conocimiento de las reglas de preferencia de paso, sea porque aún no están en posesión del Título de aptitud para el manejo de la embarcación, o por haber olvidado estas, pues con el paso del tiempo se olvidan fácilmente.

Por esto, y porque en el mar no tenemos señales de circulación que nos indiquen la forma de proceder en cada situación, y por lo ilógico que resultaría ir navegando con el libro de reglas marítimas en la mano, como si de un manual de instrucciones se tratara, existe una forma de memorizar las cuatro reglas principales, las cuales nos pueden ayudar a la hora de evitar un abordaje, y que forman parte del Refranero Mariner.

Como podremos observar, dichos refranes toman como base las principales luces que debe llevar toda embarcación que son: Una luz roja a Babor, una luz Verde a Estribor, y una luz blanca de alcance en Popa, o en el tope del palo.

De esta forma pues, memorizando estos simples refranes, y sabiendo claro está, cada luz donde va situada, podremos determinar muy fácilmente, y en un breve instante la forma de proceder frente a una determinada situación cuando estemos navegando, encontrándonos a otra embarcación en nuestro derrotero.

Al mismo tiempo, y ya que este ar-

tículo trata sobre Refranes he creído oportuno mencionar algunos de los que hacen referencia al tiempo atmosférico, pues tampoco está de más, que al salir a navegar echemos una mirada al cielo para tener una idea de como va a evolucionar el tiempo dentro de unas horas, e incluso un día, para así poder también evitar que nos coja desprevenidos un cambio repentino del tiempo, pues en el mar, y frente a una racha de viento o chubasco, estamos más desamparados que en tierra a la hora de tener un refugio.

Así pues, paso a describir los mencionados refranes, empezando por los de derecho de paso.

PREFERENCIAS DE PASO

*Si ambas luces de un vapor por la proa has avistado, debes caes a estribor dejando ver tu encarnado.

*Si da verde con el verde o encarnado con su igual, entonces nada se pierde siga el rumbo cada cual.

*Si acaso por tu babor la verde se deja ver, sigue avante ojo avizor débese el otro mover.

*Si a estribor ves colorado debes con cuidado obrar, caer a uno u otro lado para o manda ciar.

REFRANES DE ADVERTENCIA

*Está siempre vigilante y ten presente además, si hay peligro por delante

modera, para, o dale atrás.

*Aquí Michael O'Day vino a yacer, pues su derecho de paso quiso mantener.

Tenía preferencia, ello es bien cierto, más, como si no la tuviera, aquí está muerto.

*Más vale palmo de vela que cien remos de galera.

*Viento en popa es medio puerto.

*Amarras y anclas hasta llenar la balanza.

*Barco sin cubierta, sepuntura abierta.

REFRANES METEOROLÓGICOS

*Barómetro que lentamente se eleva, el viento se lleva.

*Viento que se acuesta al anochecer, se levanta al amanecer.

*Lluvia antes de viento, aferra y métete dentro.

*Puesta de sol colorada, anuncia que habrá ventada.

*Trueno no repetido, nunca buen tiempo ha traído.

*Cielo empedrado, vendaval declarado.

*Relámpagos al mediodía y oriente, viento y agua juntamente.

*Levante claro, poniente oscuro, temporal seguro.

*Luna coronada, agua asegurada.

*Una ola nunca viene sola.

*Quan la mar buida fort, senyal de vent de Nort.

A. Amer Bonet

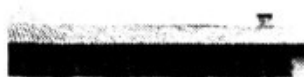


ACCIÓ SOCIAL



A través de l'àrea d'acció social, el Consell de Mallorca

compleix una tasca assistencial bàsica mitjançant el conjunt de centres que són propietat seva,



i amb ajudes a totes les entitats amb fins socials a Mallorca. L'Hospital General, l'Hospital Psiquiàtric, la Llar de la Infància, la Llar de la Joventut, la Llar dels Ancians i el Patronat Verge de la Salut,

són els Centres que el Consell Insular té al seu càrrec.

Però l'activitat social del Consell de Mallorca no s'acaba aquí. Es concedeixen ajudes a nombroses entitats de l'illa, amb importants subvencions. S'organitzen conferències i campanyes de divulgació sanitària. Se celebren cursos de Prevenció antidroga i antialcohòlica a nivell escolar. Es potencia l'organització de congressos i simposis mèdics

i es publiquen manuals tècnics sobre temes sanitaris.

Aquestes són les tasques de moltes de persones que treballen intensament en el Consell Insular, i obtenen bons resultats per a Mallorca.



BON CONSELL, BONS RESULTATS.



CONSELL INSULAR DE MALLORCA

JOCOS D'ENGINY

SOLUCIONES AL NÚMERO ANTERIOR

En el caso del explorador, la respuesta correcta es: ¡me freireis!, ya que así no es posible que lo asen ni que lo frían sin contradecir lo que habían dicho los propios caníbales.

Referente al pobre señor que había muerto, la pregunta que debe hacer al ángel/demonio, (recordemos que ambos son iguales en apariencia, y no es posible distinguirlos), es la siguiente: ¿Si yo le preguntara al otro cuál es la puerta del cielo, qué me respondería? La contestación que obtengamos de esta manera siempre será la errónea.
¡Y SI NO, PIENSELO, LECTOR!

SIEMPRE UTOPIA!

Si cada uno de nosotros fuera amor, sinceridad y buenos modos sería hermoso el mundo para todos... y... no habría gobiernos tan siquiera.

Sirviendo, cada uno a su manera al quehacer común, prietos los codos, igual que fueran vándalos o godos, sería un paraíso nuestra esfera.

Pero por más que alcemos nuestras manos suplicantes..., en loca algarabía seguimos incordiando como enanos.

Un mundo en paz ha sido la utopía que siempre han perseguido los humanos, sin poderla poner nunca en franquía.

Francisco Ramis

SECCION DE GEOGRAFIA

-¿Por qué el sol sale más tarde en invierno que en verano?

-Por que como hace frío no le gusta madrugar.

-En Persia se ha ordenado no maltratar a las mujeres, pues se han dado varios casos de maldad.

-¿...?

-Claro, porque colgaban a las persianas de los balcones.

JOCOS D'ENGINY

*Totes ses camies són blanques, manco dues.

*Totes ses camies són blaves, manco dues.

*Totes ses camies són vermelles, manco dues.

Quantes camies hi ha de cada color?

Un taxista agafa un passatger a l'Hotel Regina de S'Arenal, per dur-lo a s'Aeroport de Son Sant Joan. Es tràfic estva impossible i sa velocitat mitja de's taxi va ser només de 15 kilòmetres a l'hora. Sa duració de's trajecte de s'Hotel a S'Aeroport es de 80 minuts. Ja a s'Aeroport, es taxista va recollir un altre pasatger, que, casualment i per aquestes coincidències de sa vida, anava a s'Hotel Regina de S'Arenal. Es taxista va recórrer en sentit contrari es trajecte d'abans, per sa mateixa carretera, amb es mateix tràfic, a sa mateixa velocitat mitja, però aquesta vegada se torbà un hora i vint minuts.

A què pot ser debut això?

SOLUCIONS EN EL PROXIM NUMERO
Salvador Lluï i Quetglas

SONETO

EL PERRO

No temas, mi señor, estoy alerta
mientras tú de la tierra te desligas
y con el sueño tu dolor mitigas
dejando el alma la esperanza abierta.

Vendrá la aurora y te diré: «Despierta
huyeron ya las sombras enemigas.
Soy compañero fiel de tus fatigas
y celoso guardián junto a tu puerta».

Te avisaré del rondador nocturno,
del amigo traidor, del lobo fiero,
que siempre anhelan encontrarte inerme.

Y si llega, con paso taciturno
la muerte, con mi aullido lastimero
también te avisaré... ¡Descansa y duerme!

COLMOS

-¿Cuál es el colmo de un camarero?
-Echar café en la copa de un árbol.

ADIVINANZA

Verde en el monte
negro en la plaza y
coloradito en casa.
(Carbón)

Con los nombres de dos armas
que no se usan, por antiguas,
fórmese el de un operario
que a construcción se dedica.
(Pica-pedrero).

MEDITEMOS

Cuando el Caudillo vivía sobre España llovía,
pero Franco murió y España se secó.
Después nos llegó Suárez y nos arrancó los olivares,
luego entra Calvo Sotelo y empieza el paro obrero.
Si llega a entrar Landelino nos deja sin pan ni vino
y si llega a entrar Carrillo nos limpia hasta el bolsillo.
Para colmo de los males entra Felipe González
y ni pan ni vino ni cereales ni agua para los bancales.
Para tener otra vez dinero hay que soltar a Tejero,
y para comer pan y carne votar a Fraga Iribarne.



Rogad a Dios en caridad por el alma de

DON AUMENTO DE SUELDO

De avanzada edad, desaparecido en España
víctima de doña SUBIDA DE PRECIOS

E.P.D.

Sus afligidos: esposa D^a Modesta Paga, hijos D. Anticipo y D. Dinero, hermanas D^a Esperanza y D^a Deuda, hijas políticas D^a Vergüenza (ausente) y D^a Desesperación (presente), primos los Productores y demás familia ruega un piadoso recuerdo, lamentos y ayunos forzosos.

Asimismo, es su deseo que asistan a la conducción del cadáver desde la Casa Mortuoria (Ministerio de Trabajo) hasta el cementerio de La Esperanza (Delegación de Sindicatos).

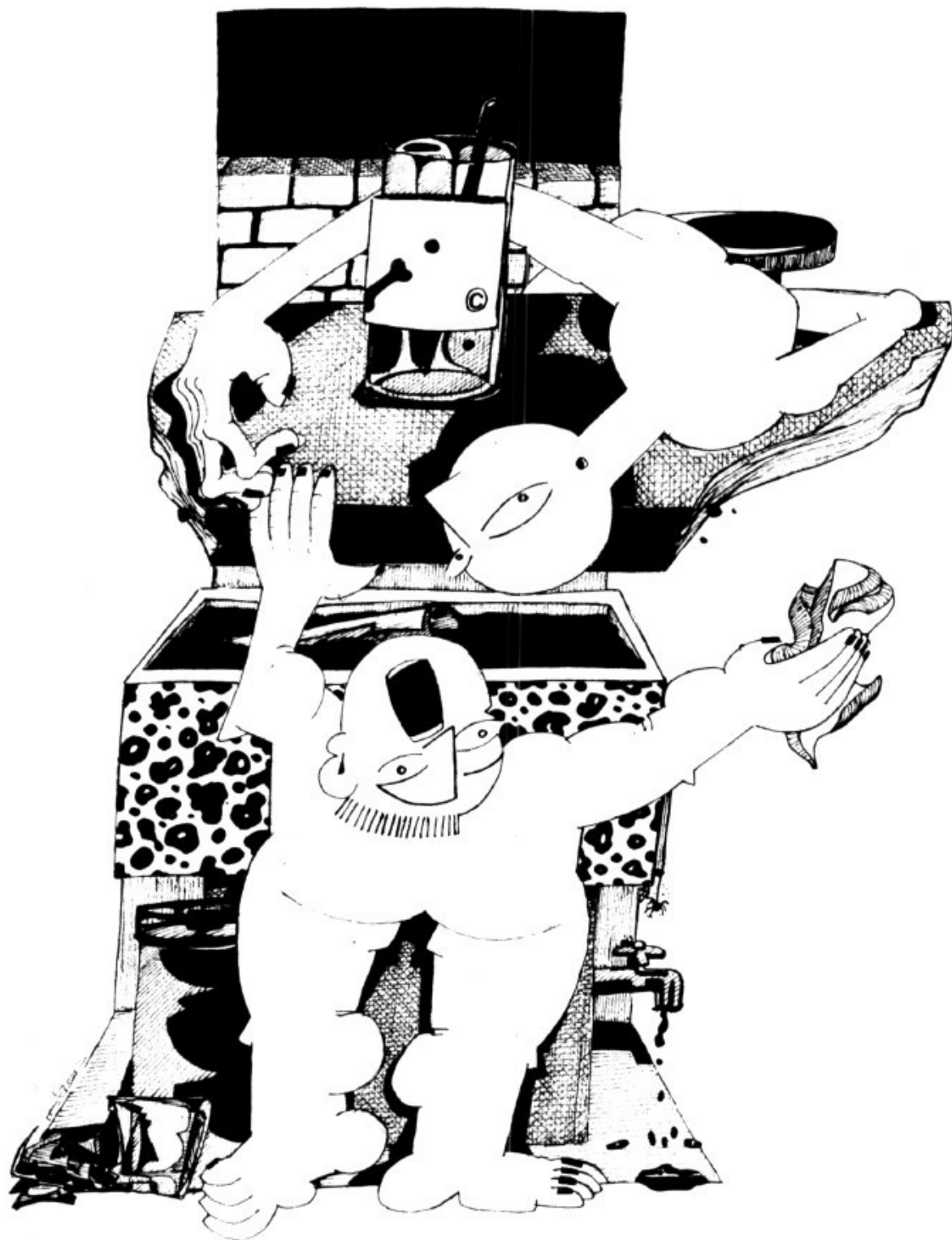
Bienaventurados aquellos que viven del sueldo base, porque ellos verán muy pronto a Dios.

MIGUEL FEBRER

**SOMIERS METALICOS, LAMINAS...
COLCHONES DE MUELLES, ESPUMA...**

Dr. Fleming, 27 - Tel. 55 20 60 - MANACOR

Adivina, adivinanza...



Sin palabras

El Club de Fútbol Porto Cristo informa:

Que en el campo de fútbol hay espacios libres
disponibles para publicidad, tanto profesional como de
negocio.

Precio por dos años: 25.000 ptas.

Incluido la pintura y el rotulado

Informes: Dirigirse al Club de Fútbol Porto Cristo o también a esta revista.

Si quieres que te conozcan
esta es tu oportunidad.

MIGUEL MAS

ROTULOS

VALLAS
LUMINOSOS
VEHÍCULOS, ETC.

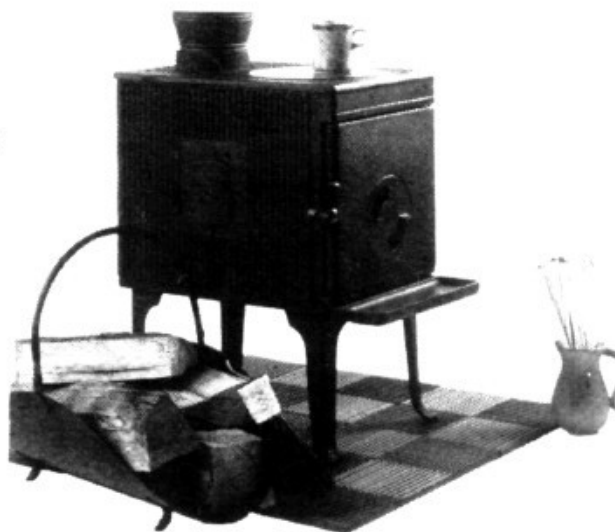
Tel. 55 10 96 - 55 35 77 - MANACOR

RECHACE EL INVIERNO,



WATERFORD 104 101 (EN KIT)

FICHA TECNICA
MATERIAL: hierro fundido
ACABADO: sénotherm: negro
esmaltd: verde, marrón, negro
COMBUSTIBLE: madera
DIMENSIONES: A 650, L 325, P 490
SALIDA HUMOS: 125 m/m. (superior o posterior)
MEDIDA MAXIMA DE LOS TRONCOS: 36 cm.
PESO: 61 Kg.
AUTONOMIA: 12 horas
POTENCIA: 9.400 K/cal.
REGULADOR DE TIRAJE: por la puerta delantera
CALIENTA-PLATOS

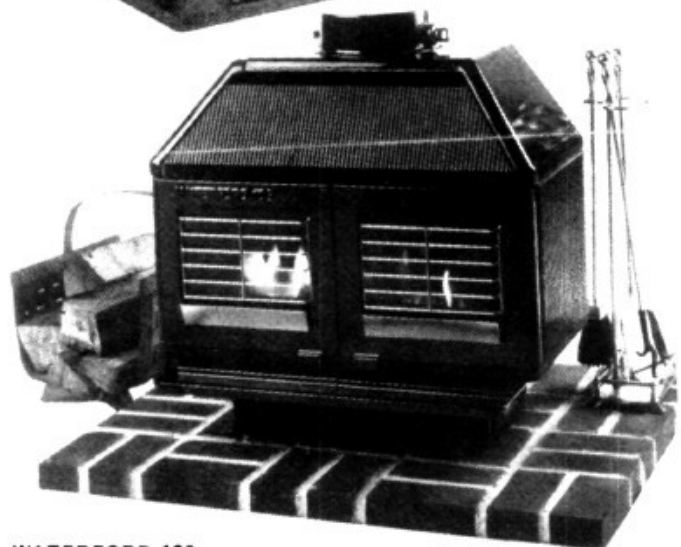


WATERFORD 102

FICHA TECNICA
MATERIAL: hierro fundido
ACABADO: sénotherm: negro
esmaltd: verde, marrón, negro
COMBUSTIBLE: madera
DIMENSIONES: A 775, L 340, P 720
SALIDA HUMOS: 125 m/m. (superior o posterior)
MEDIDA MAXIMA DE LOS TRONCOS: 60 cm.
PESO: 147 Kg.
AUTONOMIA: 16 horas
POTENCIA: 19.200 K/cal.
REGULADOR DE TIRAJE: por la puerta delantera
PUERTA: 260x 235

WATERFORD 103

FICHA TECNICA
MATERIAL: hierro fundido
ACABADO: sénotherm: negro
esmaltd: verde, marrón, negro
COMBUSTIBLE: madera
DIMENSIONES: A 745, L 810, P 510
SALIDA HUMOS: 200 m/m. (superior o posterior)
MEDIDA MAXIMA DE LOS TRONCOS: 60 cm.
PESO: 204 Kg.
AUTONOMIA: 10 horas
POTENCIA: 24.700 K/cal.
REGULADOR DE TIRAJE: trappilla de tiraje
aire primario
aire secundario (pre-calentado)
PUERTA: cristal NEO-CERAN, medidas 680 x 305

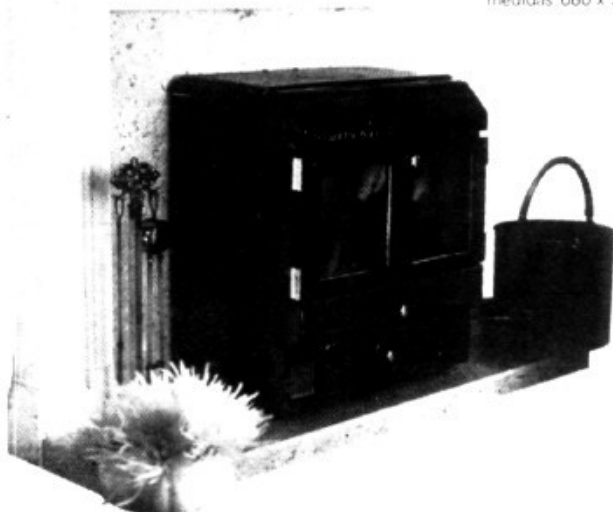


WATERFORD 106

FICHA TECNICA
MATERIAL: hierro fundido
HOGAR: ladrillo refractario, parrilla, cericero
ACABADO: sénotherm: negro
esmaltd: verde, marrón, negro
MULTICOMBUSTIBLE
DIMENSIONES: A 699, L 635, P 483

SHAMROCK

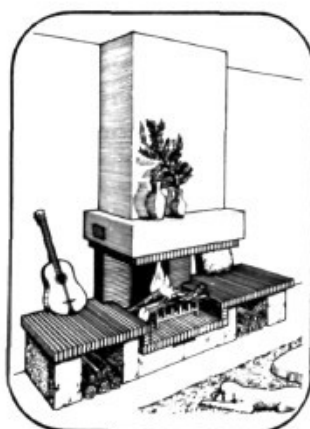
FICHA TECNICA
MATERIAL: hierro fundido
ACABADO: sénotherm: negro
esmaltd: vitrificado marrón o azul marino
MULTICOMBUSTIBLE
DIMENSIONES: A 720, L 620, P 420
SALIDA HUMOS: 150 m/m. (superior o posterior)
MEDIDA MAXIMA DE LOS TRONCOS: 38 cm.
PESO: 231 Kg.
AUTONOMIA: 12 horas (mínimo)
POTENCIA: 20.000 K/cal. máximo
9.000 K/cal. en la habitación por radiación
11.000 K/cal. boiler solo para agua doméstica y radiación
REGULADOR DE TIRAJE: trappilla de tiraje
aire primario
aire secundario (pre-calentado)
PUERTA: cristal NEO-CERAN, medidas 460 x 310
OPCION: boiler (calentador central)



ESTUFAS-COCINAS IRLANDESAS

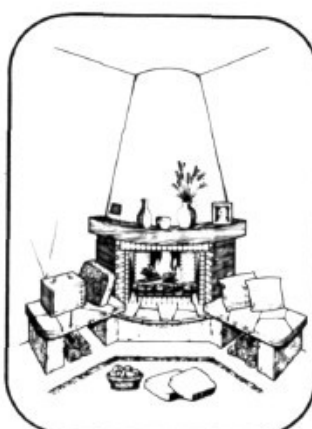
WATERFORD

CON UN BUEN REMEDIO



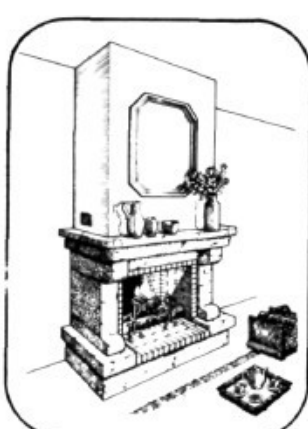
Montevideo

MODELO DE FRENTE
(200 x 60 x 80) «AVALOIR» 70



Niamey

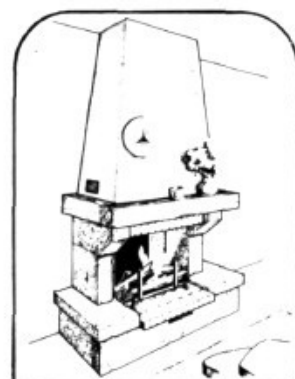
MODELO DE RINCON
(170 x 170 x 105) «AVALOIR» 70



Panama

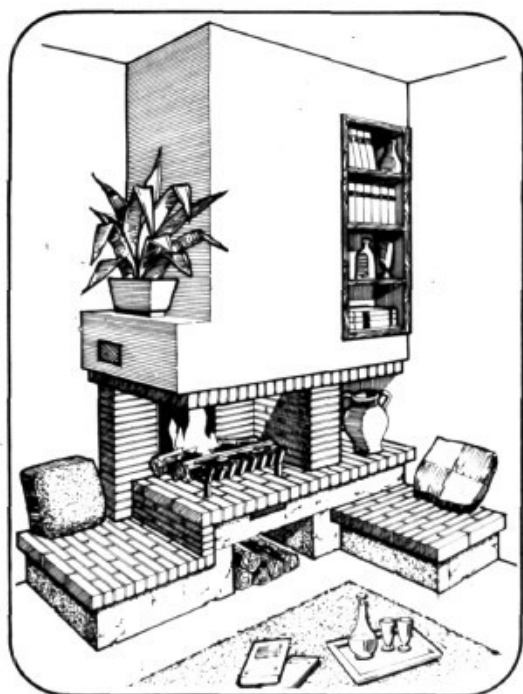
MODELO DE FRENTE
(130 x 70 x 110) «AVALOIR» 70

Pretoria



MODELO
DE FRENTE
(115 x 65 x 97)
«AVALOIR» 70

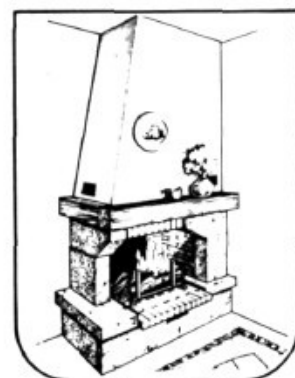
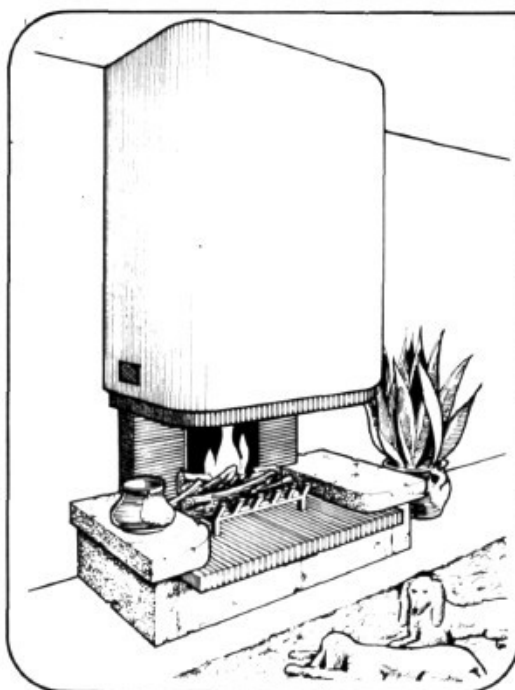
MODELO
DE ANGULO
(115 x 65 x 97)
«AVALOIR» 70



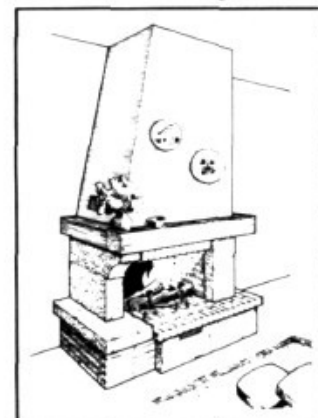
Porto Novo

MODELO DE ANGULO
(165 x 110 x 100) «AVALOIR» 70

Varsovia



Santiago



MODELO DE FRENTE
ASIMETRICO
(130 x 65 x 105) «AVALOIR» 70

de Carpinelli

Diálogos con Juan Barceló Riera

La revista de Porto Cristo se ha trasladado a casa de Juan Barceló, porque bastantes Porto-cristeños han solicitado una aclaración del abandono del fútbol activo de este gran hombre, que de 29 años de existencia, 16 los ha pasado en el Porto Cristo. Empezó en infantiles, y ha jugado en el Porto Cristo de la mejor época, 3ª división. En la actualidad el Porto Cristo ha prescindido de sus servicios alegando que no entra en el esquema técnico del Club de fútbol, nos ha contado que la directiva no fue capaz de comunicarle a tiempo la decisión del técnico, y por lo tanto hablaremos con Juan, para que desde su punto de vista, exponga lo más ampliamente posible su visión de los hechos. No quiere polémica de ningún tipo, pero nos dice que le gustaría mucho dejar claro, que él por el Porto Cristo ha hecho y dado los mejores momentos de su ocio juvenil y que por el Porto Cristo hará lo que le pidan, siempre y cuando sea tarea que la sepa hacer.



-Vamos al grano Juan ¿qué ha pasado exactamente, con su abandono forzado del fútbol?

-El entrenador ha creído conveniente prescindir de mis servicios y de una manera desconsiderada, la directiva según deduzco posterior-

mente, no me dijo nada, hasta el día del Manacor - Porto Cristo, muy tarde a mi entender. Ya que no era forma, de reconocer mis servicios prestados, haciéndome salir del club por la puerta falsa.

-¿Cómo le sentó a Juan Barceló el asunto de su forzado abandono?

-Para mi ha sido un golpe muy duro, creo que ha minado mi estado de ánimo, la sorpresa se convirtió en indignación y además cada vez que lo pienso veo con menos posibilidades que pueda perdonar a la directiva, esta espina que llevaré clavada toda mi vida, ya que el Porto Cristo, para mi es algo más que el club de fútbol donde yo jugaba.

-¿Tan enfadado del asunto, está Juan Barceló?

-Es un enfado, al menos propio y este tipo de agresión, a mi me afecta mucho, ya que respeto profundamente a las personas.

-¿Por qué cree usted que la directiva no le dijo lo de su baja?



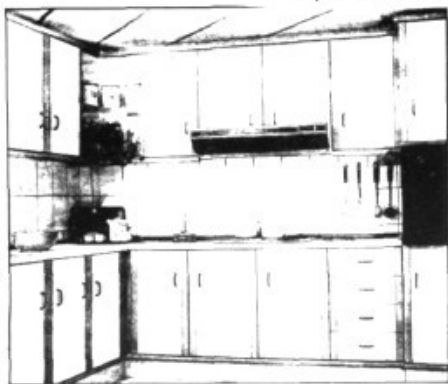
-A mi me han comentado y ellos me lo dijeron el día del partido Manacor - Porto Cristo, que no se atrevieron, pues tantos años en el Club, era una noticia dura para ellos, lo que pasa que esta manera de enforcarlo a mi me ha hundido y decep-

Carpintería JOAN MAS

EN PORTO CRISTO

Comunica al público en general su apertura a partir del día 1 de agosto.

HORARIO
de 8 a 13 h.
de 15 a 20 h.



MUEBLES DE COCINA
Y BAÑO A MEDIDA

CARPINTERIA EN GENERAL

PRESUPUESTOS
SIN COMPROMISO

C/. Carrotja, 41 - Esquina C/. Granero -
PORTO CRISTO

porto
cristo

cionado de manera rotunda, ya que siempre había esperado algo de mi club, sea una relación posterior, un detalle de reconocimiento, una despedida cortés, etc.

Estoy decepcionado, lo siento tener que decirlo, pero no puedo engañarme para mí ha sido muy duro, tanto el entrenador (al no pedir informes míos) como la directiva me han dado un duro golpe.

-Juan Barceló ¿se siente físicamente en condiciones como para hacer frente a esta temporada?

-Juan Barceló creo que está capacitado físicamente para jugar 3 ó 4 temporadas más y teniendo el agravante de que me da igual estar en el banquillo hasta que fuese necesario, no veo el porque de mi baja.

-¿Qué piensa Juan Barceló, qué piensa la gente de Porto Cristo?

-Algunos me dicen extrañados, por qué no juego? otros creen objetivamente que el entrenador dijo la última palabra, otros culpan a la directiva, no se pero me parece que es una cosa que se ha llevado con poco respeto.

-La revista, le da una oportunidad para que Juan Barceló diga lo que opina de todo esto a modo de despedida.

-No soy hombre de muchas palabras pero creo dos cosas:

A)Que el entrenador no ha tenido en cuenta mi currículum viate, mi capacidad de respeto, sufrimiento para con el club, mi disponibilidad etc...

B)Que la directiva dejó el tema que corriese demasiado, no asumiendo a tiempo su responsabilidad para conmigo.

Redacción



BAR RTE. CA'N MARTI

Especialidades:

Cocina Mallorquina
Carnes y Pescados
Tapas Variadas

***ELECCION DE DOS MENUS DIARIOS**
***COMIDAS POR ENCARGO**
***BODAS - BAUTIZOS - COMUNIONES**
***AMBIENTE FAMILIAR**

C/. Puerto, 96 - Pto. Cristo - Tel. 57 07 48
PLAZAS LIMITADAS



Restaurante SANTA MARIA DEL PUERTO

UN LUGAR IDEAL PARA BODAS, COMUNIONES
COMIDAS DE COMPAÑERISMO Y NEGOCIOS, ETC.

Carnes y gran variedad de pescados frescos

Cra. Cuevas Drach, s/n
Tel. 57 01 72

PTO. CRISTO
Mallorca

Amplificadores

El amplificador de alta fidelidad constituye el paso intermedio entre la señal y el altavoz, y su misión elemental consiste en elevar la potencia de las señales que le llegan hasta el nivel que los altavoces precisen.

Para entender el significado de PREVIO, que en muchas ocasiones se escucha pero no se sabe exactamente que es, para que sirve y donde esta. Las señales cuando llegan al amplificador integrado sufren una serie de transformaciones en las diferentes etapas que recorren, para que el amplificador pueda trabajar, es necesario que las señales que le lleguen tengan un determinado Nivel, a fin de que dicho amplificador pueda manejar eficazmente dichas señales. Esta es la misión del PREVIO o PREAMPLIFICADOR.

Mediante los conectores de entrada se establecerá una conexión entre el PREVIO Y LOS EQUIPOS EXTERIORES, que serán los que suministren la señal - EL AMPLIFICADOR SOLO AUMENTA LA SEÑAL-. Entre los equipos que podemos conectar figuran el plato, radio, casete, magnetofón, video. Cuando conectemos uno de estos aparatos, concretamente uno de los más usuales, como es el plato, nos debemos fijar en la denominación FONO, PHONO, o, PU, CAPSULA, o bien una abreviatura de la misma, que figuran en el amplificador. Existen diversos tipos de cápsulas como son las de cerámica, cristal magnéticas y de bobina móvil -su

base son las magnéticas-. Con respecto a la señal que entregan estas cápsulas al amplificador las dos primeras es muy fuertemente mientras que las segundas es muy débil.

Las cápsulas de bobina móvil debido a que la señal que suministran es muy débil necesitan de un PREAMPLIFICADOR para que dicha señal pueda ser tratada por el PREVIO, es decir, hace falta un previo del PREVIO. Por este motivo es muy importante conectar cada tipo de cápsula en su entrada correspondiente, pues de otra forma el PREVIO se encontrará infrutilizado, en caso de error, el sistema no sufre daños, simplemente se infrutiliza. Las entradas para cápsulas de cristal suelen tener la inscripción XTAL, PIEZO o CERAM, mientras que las magnéticas PU, MAG. Si en el amplificador pueden conectarse una magnética y una de bobina móvil, la primera tiene la inscripción MM y la segunda MC. Si el amplificador no lo especifica se refiere, en la mayoría de ocasiones a las magnéticas.

Para las entradas a los emagnetofones la denominación habitual suele ser CINTA o TAPE. El magnetófono necesita doble conexión, una para que el magnetófono entregue la señal al previo, y otra, para que el previo entregue la suya el magnetofon, y éste pueda grabarla.

Juan B.Soriano Llorens

GAMBO

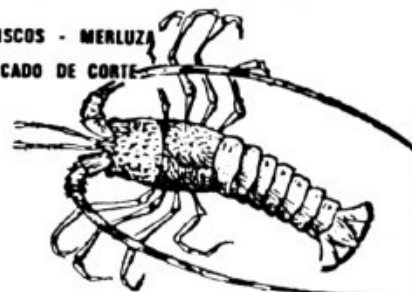


Calle PUERTO. 19 A. 22 y 29
Teléfonos 570616 y 571072
PORTO CRISTO

pescados

Porto - Cristo

ESPECIALIDADES EN MARISCOS - MERLUZA
PESCADOS FINOS Y PESCADO DE CORTE



PESCADERIA

Calle Surede, 25
Tels 57 03 16 - 57 06 84
PORTO CRISTO

Restaurante
EL PATIO
COCINA INTERNACIONAL

Calle Burdils, 53
Teléfono 57 00 33

PORTO CRISTO
Mallorca



Bar Cafetería
AVENIDA

Pizzeria
Hamburguesería
Tapas variadas

Pza. Ses Comes - Tel. 57 11 64 - PORTO CRISTO

Panaderia Pasteleria

S'illot

C/. Romani • CALA MOREYA
Tel. 57 00 75
C/. Bosch, 9 • MANACOR
Tel. 55 06 89
C/. Avda. Amer, 24 • PORTO CRISTO
Tel. 57 09 95



TAMBIEN EN PASTELERIA S'ILLOT/MANACOR (Calle Bosch, 9)
CROISSANTS HECHOS AL MOMENTO. COMO EN *Es Rebo*



CROISSANTERIA — FORN — PASTISSERIA

*Pasteles - Tartas - Bombones. Y nuestros deliciosos
"CROISSANTS" recién salidos de horno para Vd.*

FOTO ESTUDIO MORENO - 6

Reportajes en fotos y VIDEO
Reproducciones fotográficas
Películas en Alquiler
Material fotográfico

Carretera Son Servera, 6 - Tel. 57 02 72

TRUC

Boutique

Ha inaugurado con los últimos modelos de OTOÑO e INVIERNO
Abierto los sábados todo el día

c/Vela, 16 - Junto salida Acuarium — PORTO CRISTO

Diálogos con Mateo Mas Massanet

Como era de esperar de una revista donde tienen cabida todas las opiniones, la otra parte del conflicto ha sido defendida en este caso por Mateo Mas, Presidente del Club de Fútbol Porto Cristo y persona también afectada por el asunto, ya que declara que tiene a Juan Barceló por un buen amigo y que lo respeta profundamente como persona, ya que la historia futbolística de Juan Barceló y de su difunto padre está unida a su propia historia, reconoce que en parte se han equivocado, lo que sí le gustaría dejar claro a Mateo es que esta equivocación no está relacionada con la desconsideración de la directiva a su persona, simplemente que no hubo coraje suficiente como para plantear el tema, ya que hasta el último segundo, la directiva creyó que Juan Barceló, pudiese jugar la temporada en el Porto Cristo.

-¿Nos podría explicar Mateo Mas la parte que a él le corresponde?

-Digo en 1er. lugar claramente que la directiva siempre pensó que Juan estuviese este año con nosotros, lo que pasa que mientras las variantes estaban en el aire llegó el día de la verdad y tuvimos que respetar la opinión del entrenador, ya que él es el director de la parte técnica y debe tener mano ancha con la dinámica futbolística que él crea conveniente. Todos quisimos e irradiamos vibraciones como para que lo que ocurrió, no ocurriese, pero ahí está y yo por lo tanto no voy a esconderme. Siento profundamente lo ocurrido y creo en lo que respecta a mí, que si yo no hubiera tenido un verano tan ajetreado, pues me tuve que ir a Inglaterra de negocios un par de veces, igual tendría de la realidad de los 15 últimos días más datos, los suficientes como para ver que se nos escapaba el tiempo.

-El asunto por lo tanto, no es simplemente, que no le avisásteis vosotros, la directiva, sino que hubo variantes y dudas.

-Yo soy uno de los más afectados en este caso y vuelvo a repetir, que ni el entrenador estaba fijo dos días antes de lo que pasó con Juan, tuvimos que coordinar muchas cosas, por un lado, Juan (que no esperábamos que se tuviese que ir) por otro lado el entrenador que nos pedía autonomía y había dudas, por otro lado, pensamos que Onofre al final contaría con él, ya que el equipo no estaba del todo diseñado, por otro lado había directivos que nunca le hubiesen dicho nada a Juan Barceló, porque el respeto hacia él, era muchísimo mayor de lo que él se piensa, por otro lado otras cosas que condicionaban el hablar de un tema que había posibilidades de que no existiese, en fin si a Juan Barceló le ha dolido esta actuación, que entienda



que somos humanos y que acepte mis públicas disculpas.

-¿Cuál es la explicación que da Mateo Mas a la afición del Porto Cristo?

-A la afición le diría que fuese justa con nosotros, deben de entender lo difícil que era para nosotros la situación. Nosotros no tenemos nada contra Juan Barceló, es más él tiene un puesto en el equipo, un puesto en la directiva, un puesto en el Club, él es parte de este gran Club que es el Porto Cristo y debe

pensar que el año que viene o dentro de tres meses, se le podría llamar perfectamente, que no lo vea como algo definitivo, ya que eso no es verdad. Juan este es tu club y no dudes que todas las puertas de esta casa están abiertas para ti, acepta con toda la sinceridad que se puede tener en estos casos mis respetos a tu persona y mis disculpas, nunca hubiese creído que iba a ser la cosa así.

Redacción



Restaurante chino

ORO NEGRO

Comidas por encargo
Martes cerrado

Calle Burdils, 1-A - Tel. 57 12 65 - PORTO CRISTO

POU

OBJETOS REGALO

LAMPARAS Y APLIQUES

PLAFONES

ELECTRODOMESTICOS

Puerto, 87 - Tel. 57 10 20 - Pto. Cristo



**TEATRE MUNICIPAL
DE MANACOR**
PRESENTA A

LA COMPANYIA DE TEATRE

CURIAL

AMB L'OBRA DE

WOODY ALLEN

TORNA-LA TOCAR, SAM!

(Versió Català de «Sueños de un seductor»)

DIUMENGE, DIA 4 OCTUBRE
A LES 19 HORES

Los secretos de la cocina



Sección a cargo de Miguel Gelabert



12.-En este número trataremos el tema de la mayonesa, una de las más prácticas, sabrosas y polémicas salsas de la cocina diaria. En la mayoría de las combinaciones para salsas frías es indispensable la mayonesa.

Las mayonesas comercializadas, incluso las mejores, no pueden compararse con la verdadera, sin embargo muchas amas de casa y cocineros —incluso algunos con gran experiencia— tiemblan ante la sola idea de preparar la mayonesa, temiendo que se les corte. Es sin duda un trabajo delicado pero no tan difícil como parece a primera vista, tiene un par de reglas que aquí ofreceremos y si se siguen, se hace con toda normalidad, y en cuanto se haya hecho la mayonesa un par de veces ya no habrá dudas y prepararla será cosa de 10 minutos.

El único secreto de las mayonesas son los ingredientes y las cantidades, los principales son los huevos y el aceite y es importante que se empleen en sus correctas proporciones.

Los huevos deben ser frescos y de buen tamaño, pues así se economiza aceite, la máxima cantidad de éste que puede absorber una yema grande es de unos 175 ml. Para los principiantes una buena medida será de unos 125 ml. (la mitad de un cuarto de litro) o 1/4 para dos yemas.

El aceite es el que le da sabor a la salsa y aunque algunas recetas dicen que sólo debe usarse aceite de oliva, éste además de ser caro resulta un poco fuerte para muchos paladares debido a su acidez, lo mejor es mezclarlo con girasol, y si la desea todavía más suave utilizar sólo girasol que al estar muy refinado no le da ningún sabor.

El vinagre puede utilizarse a gusto, el más utilizado es el de vino blanco, los hay aromatizados con hierbas que dan resultados estupendos, pero si se quiere una mayonesa con sabor más delicado sustituir el vinagre por zumo de limón.

La sal es indispensable, pero la pimienta se usa poco en caso de usarla utilizar sólo la blanca.

Para confeccionar la mayonesa es importante que las yemas y el aceite estén a temperatura ambiente, si tiene los huevos en la nevera deberá sacarlos por lo menos una hora antes.

Dicho todo esto manos a la obra: preparar en un bol de cristal o acero inoxidable (mejor tibio) y bien limpio y seco y en un batidor de varillas o una cuchara de madera si es para hacer la clásica mayonesa a mano que es la más brillante y sabrosa pero a la vez la más laborio-

sa, si la hacemos con batidora eléctrica, preparemos ésta y uno de sus botes. Para hacerla a mano separaremos dos yemas y las colocaremos en el bol —el cual debe ser espacioso para que se puedan batir bien— las batiremos solas durante 1-2 minutos, luego añadiremos 1/2 cucharadita de sal y 1 cucharada de zumo de limón o vinagre y batir otro medio minuto, añadir un chorrito de aceite y batir hasta que esté absorbido, luego y sin parar de batir añadir otro chorrito y así hasta que la mezcla haya espesado entonces ya pasó el peligro, puede descansar y luego seguir incorporando aceite hasta un total de 1/4 de litro, si espesa demasiado añadir dos cucharadas de agua hirviendo y probar de sal, si es necesario, rectificar.

Se ha cortado ¿cómo lo arreglamos?

En la mayoría de los casos se corta por echar el aceite muy deprisa al principio, o porque los ingredientes no estaban a la misma temperatura. Pero tiene remedio. Si a las primeras muestras de haberse desligado el huevo y el aceite le añade unas gotas de agua fría y bate rápidamente, a veces da buenos resultados si se hace al aparecer la primera señal. Si se ha cortado del todo, existen varios métodos para salvarla, pero el mejor y más fácil es volver a empezar con una yema nueva, (batirla un poco en un cuenco limpio e ir añadiendo poco a poco la mayonesa cortada cuidando de que cada vez que se añada un poco batir bien), saldrá un poco más espesa, se arregla con un poco de zumo de limón o agua.

El método de la batidora eléctrica es el más fácil, rápido y tal vez el más seguro. Se hace en cuestión de minutos. Para este método se utilizan los huevos enteros (con su clara) en la cantidad de un huevo grande por 1/4 de litro escaso de aceite.

Esta mayonesa no tiene el mismo color dorado y es más clara y ligera, pero aún así es mucho mejor que las que se venden envasadas, además tiene la ventaja que en el frigorífico se conserva varios días más que la preparada a mano.

Para montarla colocamos los huevos y los condimentos en el vaso de la batidora, batiremos durante 4 segundos si la batidora tiene control de velocidad, lo bajaremos y en chorrito fino iremos añadiendo aceite, si la batidora es de velocidad alta, añadir el aceite en varias veces, después del primer chorro batir un poco y luego seguir.

La mayonesa por su composición rica en proteínas es una salsa muy delicada sobre todo en verano y debe de conservarse siempre en el frigorífico pues a temperatura ambiente los gérmenes y bacterias se desarrollan con mucha facilidad y puede resultar peligrosa.

Al sacarla del frigorífico no hay que batirla hasta que esté a temperatura ambiente, pues se puede cortar y, guardarla siempre tapada. No debe de congelarse nunca.

EXCLUSIVE



*Una discoteca nuestra,
para nosotros*

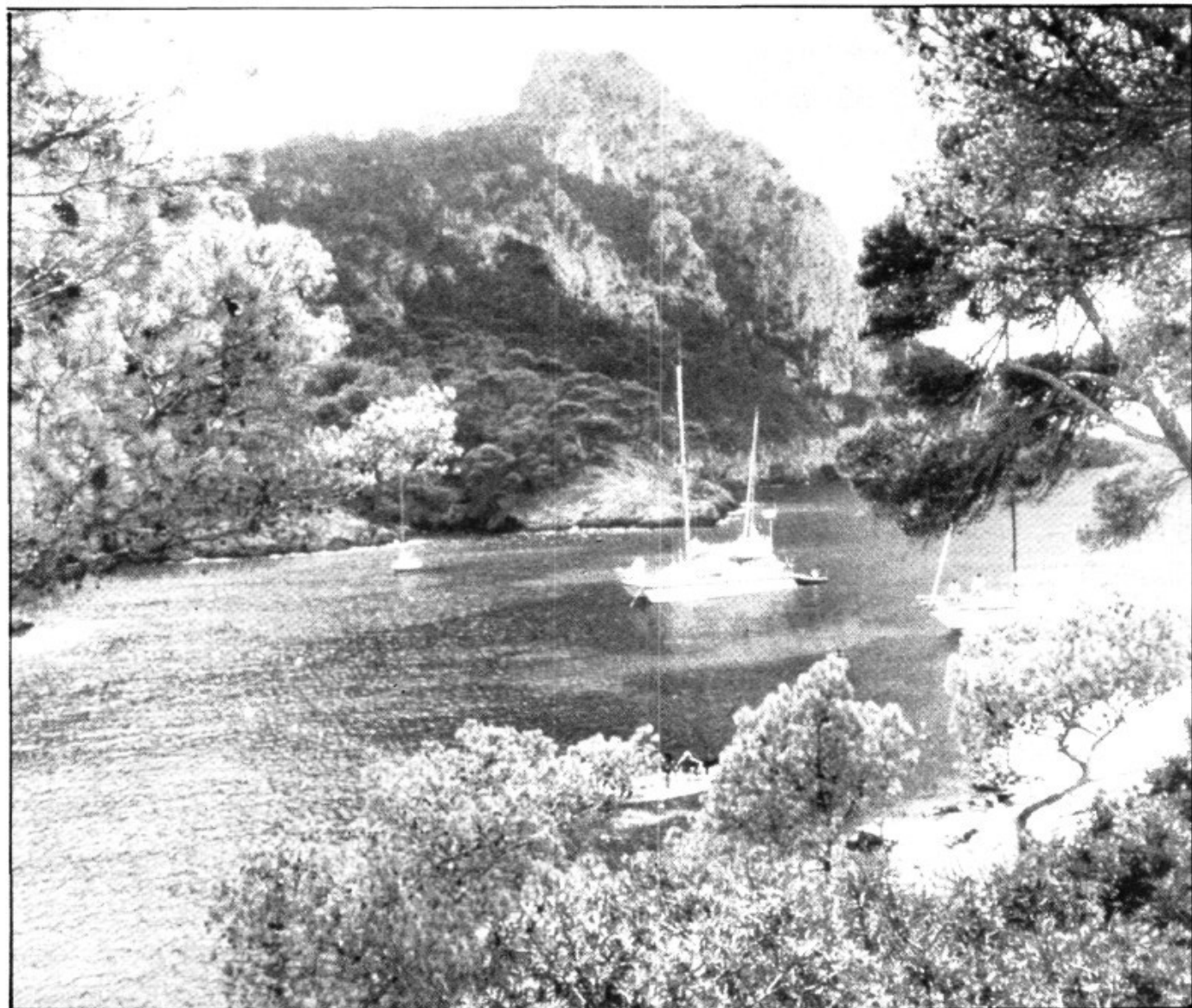
*Vive con Graffiti la noche
que conoces*

CALA MILLOR

Dirección:
**ANTONIO ADROVER
GABRIEL PADILLA**

MALLORCA: Famosa y desconocida

La Victoria



La Atalaya de La Victoria está situada en un lugar de los más privilegiados de toda la costa mallorquina:

En la península de Alcudia, la cual queda estrangulada por un istmo, en cuyo centro se asienta la ciudad amurallada del mismo nombre. Esta península divide la costa N.E. en dos bahías, la de Alcudia y la de Pollença y corre paralela a la península de Formentor. Al encontrarse ambas situadas paralelas a unos pocos kilómetros de distancia, ofrecen cada una a la opuesta una magnífica vista.

De hecho, uno de los atractivos principales de La Victoria es el paisajístico, lo que motiva no pocas excursiones, tanto a pie, en bicicleta, y también en coche, gracias al fácil acceso que ofrecen muchos lugares interesantes en esta península.

Una de las excursiones que se pueden hacer en esta zona es desde el Puerto de Alcudia, a lo largo del muelle hacia la isla de Aucanada y de allí, atravesando la península hasta la zona residencial de Baonaire y Mal-Pas, donde hay un puerto deportivo, Puerto Cocochilo.

El camino más rápido para llegar al Mal-Pas es desde Alcudia, por el llamado Camino Viejo de La Victoria. La desviación de la carretera del puerto a Alcudia. Justo en el semáforo a la derecha, o bien desde la avenida a lo largo de la muralla hacia el Puerto, hasta el semáforo, y luego a la izquierda.

Una vez en Bonaire pasamos por delante del mencionado puerto Cocochilo, y de allí la carretera nos conduce a lo largo de la costa hasta Cabo Pinar, aunque el último tramo no es accesible, por ser zona militar.

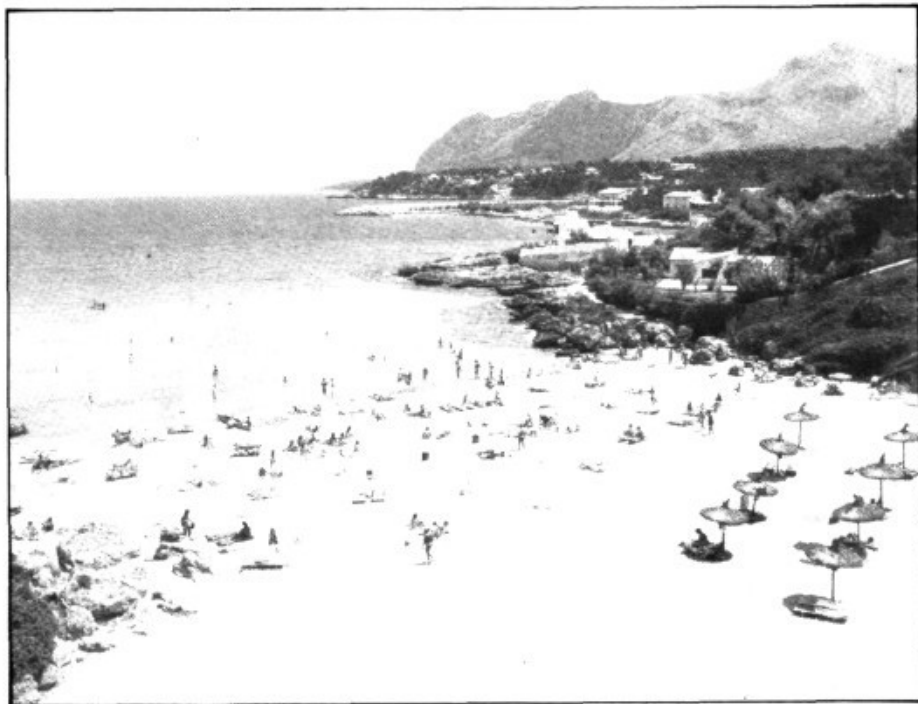
A pesar de ello vale la pena llegar hasta donde está permitido, pues tras cada recodo del camino encontramos a un paisaje idílico, salpicado de pequeñas calas y acantilados, entre una frondosa vegetación de pinos.

Cerca de la carretera veremos la entrada de un famoso albergue juvenil, y más adelante un merendero, en la zona conocida como S'Illot, donde efectivamente hay un pequeño islote a escasos metros de la orilla. Es una caleta que no tiene arena sino guijarros, pero eso sí, con un agua tan clara que invita a un chapuzón.

La zona de S'Illot suele ser la preferida por mucha gente para pasar el día, pues reúne muy buenas condiciones para ello: hay mesas y bancos por entre los pinos, fácil aparcamiento, con mucha sombra, el mar a pocos metros... y el ya mencionado merendero, donde se puede comer, en caso de decidimos a última hora, y no haber preparado pic-nic.

Si seguimos por la carretera a poca distancia encontraremos a la derecha la desviación hacia la Ermita de La Victoria que, como todas las ermitas, está situada en un lugar privilegiado, desde donde se disfruta una vista preciosa de la bahía de Pollença en toda su extensión, desde el Puerto hasta el cabo, así pues, toda la península de Formentor se ofrece ante nuestra vista.

La Ermita en si es bastante sencilla, tanto el interior como el exterior, de líneas sobrias. Sus muros, altos y robustos, sin apenas oberturas, excepto alguna ventanas en la parte superior, y las entradas, defendidas por matacanes. En realidad es una ermita - fortaleza, de las pocas que hay en Mallorca. Data del siglo XV.



En el interior se venera la imagen de Nuestra Señora de la Victoria.

Al lado de la ermita, un poco más arriba, está situado el Restaurante Murador de La Victoria, para sibaritas que gustan de una succulenta comida mientras disfrutan del paisaje. Por supuesto, tanto su buena situación, excelente comida y paisaje único, tienen fiel reflejo en la carta de platos (léase precios).

Desde la ermita se recomiendan dos excursiones, ambas muy interesantes:

La primera es la subida a pie a *Penya Rotja*, por una cornisa a 200 m. sobre el nivel del mar. Esta lleva a un mirador, desde donde se domina un amplio paisaje, entre las dos

bahías de Alcudia y Pollença.

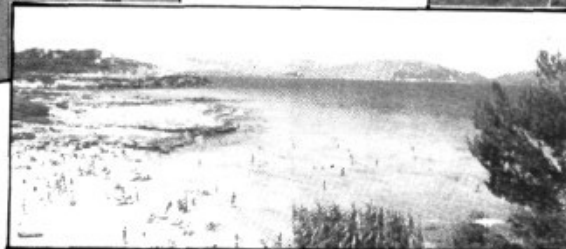
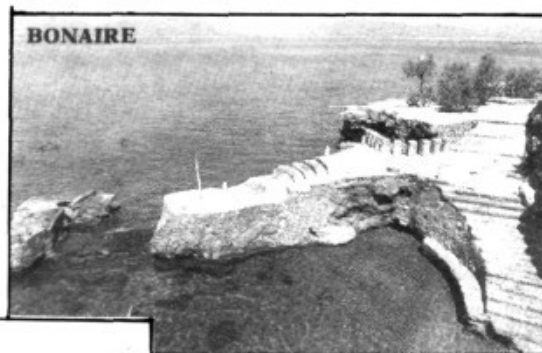
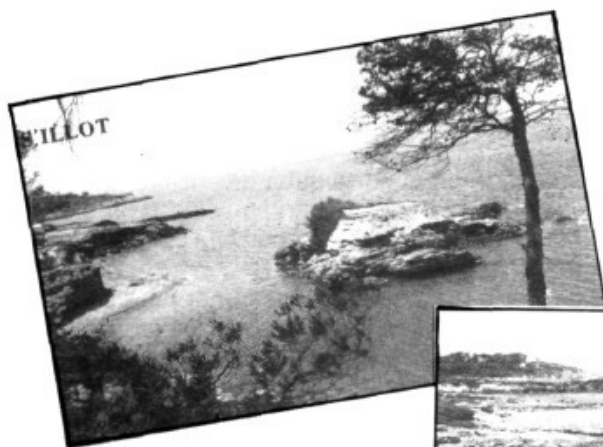
La segunda, también a pie, es la subida a la *Atalaya*, punto más alto de la península (444 m.). Vale la pena el esfuerzo de llegar hasta arriba, pues desde allí se contempla la costa en toda su extensión.

Muchas son, en fin, las opciones para disfrutar un día de excursión, que ofrece la *Atalaya de la Victoria*.

Solamente recordar ya que La victoria es propiedad del pueblo de Alcudia, y administrado por ICONA, lo que se traduce en un loable esfuerzo de conservación y limpieza.

Un ejemplo que deberían seguir muchos municipios y Ayuntamientos.

Toni Rodríguez



CIENCIAS OCULTAS

Las facultades paranormales son un hecho para quien las posee y según sean estas, constituyen un «don».

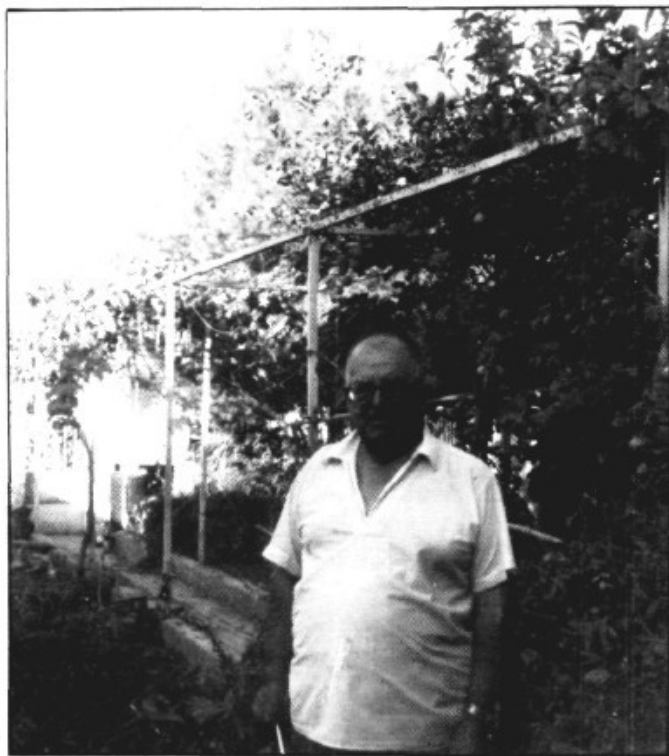
El comportamiento correcto, hacer el bien y no tener afán por hacer dinero, un comportamiento aureolado por la ética, es la mejor garantía de una excepcionalidad positiva al servicio de los demás.

«POR SUS FRUTOS LOS CONOCEREIS»

Como las cosas no suceden porque sí, hoy hablamos de un singular personaje l'amo en Jaume des Pont d'Inca, para el conocimiento y posible beneficio de nuestros lectores.

L'amo en Jaume nació en 1904, vivió una infancia normal, a los 16 años empezó su fama de masajista, él era buscador de agua, cuando una Sra. acudió a su casa, rogándole que le diera un masaje, ya que ella sabía que un buscador de agua podía curar, después de muchas dudas por parte de él, dada su juventud, accedió y así en unas cuantas sesiones estuvo dicha Sra. curada y corrió la voz, y entró L'amo en Jaume en el mundo de los masajes, de mayor quiso dedicarse a maestro de obras cosa que dejó para dedicarse definitivamente a sanador.

L'amo en Jaume emplea una varilla, adivinando con ella cualquier dolencia, qué tratamiento seguir, donde puede haber agua, y también detecta en qué punto de la casa pueda haber algo negativo, digamos que tiene un pasaporte en el tiempo y espacio.



A su casa puede ir en busca de muchas soluciones, en caso necesario puede aconsejar hierbas envasadas que proceden de Alemania, también hierbas de la región, cada caso requiere unas de diferentes (para el hígado, psoriasis, herpes, hernias, azúcar, presión sanguínea, etc. incluso el cáncer tiene posibilidades aunque no de curación sí de adormecerlo).

Hombre muy solicitado, viaja mucho por la Península, Ibiza, Menorca, y diariamente por toda Mallorca buscando agua y asegurando el buen funcionamiento de muchos negocios; nos habló de sus creencias, de sus peticiones a Jesús y a la Virgen de Lluch, que siempre estará dispuesto para hacer el bien, hombre querido por todo el mundo, atiende a gente de todo tipo de nivel cultural, alto, medio, bajo, pero personas creyentes, que se encuentran mal por alguna dolencia o por algún mal que les han mandado, matrimonios con problemas y que si puede él arregla, para el bien la puerta siempre está abierta.

Hoy a sus 83 años rebosa de energía, jovialidad, salud y optimismo y son innumerables los casos de curaciones que en Mallorca y fuera de ella se cuentan.

Hoy desde estas páginas quiero unirme a estas personas que haciendo el bien edifican para la eternidad.

Cati. 57 08 87



Stheffannys

EN CALA MILLOR,
TODAVIA ES VERANO



Entrevistamos a...

FRANCISCO GALMÉS UMBERT «MAC»

Cuando le pregunté el nombre me dijo: «no importa que lo pongas en la revista, di que has hablado con un carretero y nada más». Tiene 31 años, es soltero y trabaja en hostelería, Francisco es de estos hombres que ya se encuentran pocos, es de aquellos que hacen pueblo, fiel ayudante de don Gabriel «el cura» e indiscutible feligrés de la Parroquia de Son Carrió porque... es «l'escolà», lean y vean.

-¿Cuántos años hace que eres «l'escolà»?

-¡Ja, ja, ja! esto no tiene nada de importancia, no vale la pena hablar de ello, no tiene nada de interesante, lo hago porque me gusta y quiero ayudar a la Parroquia.

-Bien, tú dime cuánto tiempo hace que eres el ayudante de Don Gabriel y luego ya se verá si es importante o no.

-Pues, desde siempre, desde que era un niño.

-¿Estás contento siendo monaguillo?

-A veces sí, pero otras te enfadas, cuando tienes contacto con según que gentes no queda más remedio que enfadarte.

-Cambiamos de tema, ¿cuántos habitantes tiene Son Carrió?

-En estos momentos no te puedo decir el número exacto de las gentes de aquí pero sobre los 900, creo que rebasamos un poco esta cifra.

-Y rebasando la cifra de 900 habitantes, ¿cómo es que no teneis un médico titular aquí en Son Carrió?

-Bien, esto ya es un problema algo más serio, no soy un especialista sobre el tema pero no creo que pueda tener Son Carrió un médico titular debido a que aquí no tenemos ayuntamiento.

-¿O sea que sin ayuntamiento no se puede tener un médico titular? Verás, nosotros en Porto Cristo aún no lo tenemos y disponemos las 24 horas del día de un médico titular que pos si faltara poco, además es bueno.

-Pero, ¿es de la Comunidad Autónoma o del Insalut? El Insalut da un médico titular a cada ayuntamiento según el número de habitantes y, en San Lorenzo ya hay dos médicos titulares, uno de la Comunidad Autónoma, el otro es el médico titular del Insalut, esto es según el número de cartillas, si no se aumenta el número de éstas, tampoco se aumenta el número de médicos.

-¿No podría ser importante que aquí, en Son Carrió, hubiera un



médico como es debido, viviendo aquí?

-¡Claro que sería importante!, la gente tiene muchas ganas de tenerlo fijo.

-¿Cómo lo haceis al enfermar?

-Menos mal que tenemos al médico del Insalut que viene cada día, excepto martes y jueves, esto es ahora, hace poco tiempo, es el que nos hace las recetas, está aquí una hora diaria.

-¿Cuánto tiempo hace que se ha conseguido este logro?

-Hace sólo unos meses, desde que se hizo la nueva Unidad Sanitaria, se estrenó por las fiestas de San Miguel.

-Y en cuanto a deportes, ¿cómo

está Son Carrió?

-Esto también está muy verde aún, no es que yo sea muy deportista, pero tenemos que pensar que hay muchos niños/as y jóvenes, se ha formado un grupo deportivo, hay también un equipo de baloncesto que tiene que jugar la liga con equipos de Manacor y otros pueblos, en cuanto a fútbol y futbito sé que hay ganar pero aún no se ha consolidado piensa que tienen que ser once personas de más o menos la misma edad y este pueblo es muy pequeño. En estos momentos el ayuntamiento tiene encargado el proyecto de construcción de una pista polideportiva con sus correspondientes servicios.

-¿Cómo es la gente de Son Carrió? ¿Os lleváis bien?

-Ya que me lo preguntas quiero reseñar que cuando hay una de estas cosas que hacen pueblo, cuando tenemos un motivo importante aquí responde todo Son Carrió. No hay problema.

-¿Qué tal es don Gabriel «el cura»? ¿Está contento el pueblo con él? Yo lo conozco de cuando el Párroco de Porto Cristo era don Pedro Gelabert y a decir verdad siempre lo he visto igual de serio, quizás demasiado.

-El pueblo está muy contento con él y creo que él también lo estará con todo Son Carrió.

-¿Pero no crees que debería darse a conocer un poco más a la juventud? ¿Lo conocen los adolescentes?

-La juventud lo conoce muy bien y pienso que podrían dedicarse un poco más a la Iglesia, a veces se da la culpa de que el cura no se acerca a los jóvenes, pero falta saber si los jóvenes dejan que se acerque, a cada persona se le llega de manera diferente y creo que don Gabriel no tiene ningún tipo de rechazo, se lleva bien con todos.

La Parroquia está abierta a todo el mundo y ellos lo saben y acuden, repito, aquí no hay problemas.

-¿Cuántos bautizos se celebra al año en Son Carrió?

-Entre 5 y 7 depende...

-¿Y bodas?

-También en 5 y 7 más o menos...

-¿Y defunciones?

-Desgraciadamente aquí el número es mayor, unos 12 al año, o sea, uno mensual, más o menos es así.

-¿Crees que disminuirá el número de habitantes de Son Carrió? Si al año nacen 7 y mueren 12 aquí la cuenta es de restar.

-No te lo quiero decir así porque este número no es exacto. Aquí, en Son Carrió, hoy por hoy, todas las cosas están habitadas, además se han construido chalets para suizos alemanes, etc. que viven entre nosotros, también hay peninsulares que se han integrado de lleno.

-¿Qué tal es la vida en Son Carrió?

-Muy tranquila, esto es lo mejor de todo, aquí no se conoce el stres. Quien lo padece es porque ha salido fuera a contagiarse.

-¿Cómo han ido este año las fiestas?

-Todo ha ido muy bien, espere-mos que se pueda repetir muchas veces.

-Aquí, en Son Carrió teneis buena fama de diferentes tipos de

coca, cocarrois y empanadas.

-Exactamente, esto sí que es verdad, ¡ja, ja, ja! prueba de esto es que la gente viene de otros pueblos, si sólo lo dijéramos nosotros sería otra cosa pero es una palpable realidad.

-Cambio de tercio, ¿y si algún/a joven tiene inquietudes musicales como se las arregla? ¿Disponéis en Son Carrió de algún maestro de solfeo, piano o algún otro instrumento?

-Estamos faltos en este tema, a pesar que aquí hay un señor que enseña algo de guitarra y Laud «L'amo En Toni Mosegat», pero sólo a nivel de reunión amigable o familiar, éste señor sería el más indicado para esta pregunta, él te contaría toda la historia musical de Son Carrió, él la sabe mejor que nadie. Este señor tiene un grupo de chicas aprendiendo. Hay gente en Son Carrió que hace solfeo, violín, piano, acordeón y más instrumentos, incluso sé que hay chicas que aprenden violín por el método Suzuki con el conocidísimo Bernardo Pomar, pero tenemos que salir si queremos aprender esto, no nos queda más remedio.

-¿Te gustaría decir algo más?

-Mira, yo no esperaba que pudieseis interesaros por algo así, me has cogido desprevenido, lo que nos gustaría es que hubiera un médico que durmiera aquí, en Son Carrió, por si hubiera una urgencia, ya que no tenemos un médico titular, si pasa algo tenemos que ir a San Lorenzo y lo hemos estudiado, se han hecho unos informes y se han enviado al Insalud, se han recogido firmas de todo el pueblo, prácticamente han firmado todos para que el Insalud tenga en cuenta que aquí hay

más gente, hemos añadido la parte de Sa Coma y S'Illot todo esto es la misma zona, sólo hay cuatro Km. ¿no? y el Insalud no nos ha denegado la información, al informe no nos lo ha rebotado, lo tiene en estudio, pero esto es una cosa que no se puede decir que se apruebe pero es un tema que está en marcha y si tenemos suerte se podría aumentar el número de médicos.

-Bien, una pregunta más y terminamos.

-¡Adelante!

-¿Sabes de alguien que quiera, sepa y pueda escribir en la revista Porto Cristo como Delegado de Son Carrió?

-Bueno, hay muchos que podrían hacerlo pero...

De acuerdo, no busques más, creo que ya lo tenemos.

Texto y Fotos Juan Tur Santandreu



Vaya caso, tuvo la cosa

Tras un largo período de no escribir para nuestra interesantísima revista, hoy vuelvo con todos vosotros con un tema referente a los niños, ese pequeño mundo apasionante, y misterioso, tan cargado de **necesidades fisiológicas**.

Lo que voy a contaros a continuación, hace referencia a las citadas necesidades, y en concreto a las excretoras. Tema éste bastante delicado, por lo cual me temo que lo que os contaré a continuación pueda dar de mí una visión algo vulgar u ordinaria, debido al tabú que lleva consigo el tema, en el seno de nuestra sociedad. Por todo ello desde el fondo de mi corazón, pido mil disculpas a todas aquellas personas que debido a su «capacidad cultural» o su gran «educación» consideren que las palabras «pipí» o «cacá» sólo se deben emplear en casa.

De todos es sabido que este verano ha habido temporadas en que nuestros niños, tiernas criaturas, e incluso nosotros mismos los ya no tan tiernos, hemos andado un poco descompuestos de estómago con las consecuentes diarreas y vómitos, por lo cual las carreritas al lavabo han sido bastante frecuentes. Pues bien a mi hijo también le tocó CORRER esa suerte, y cierto día en que fuimos a la playa, nada más llegar el niño la «soltó» cuando aún no se había ni quitado los zapatos.

Imagínense ustedes el panorama, ya me tienen al niño agachado con un caguetazo de aupa; cuando de repente pasó un viejo canoso de

pelo y de bigote, ya metidito en arrugas acompañado de otro no tan canoso (figúrense, el vivo retrato de los mirones playeros; esos que se recorren diáramente la orillita del mar, con el cuento de que el agua les va de rechupete para el reuma, y de paso les recrea la VISTA).

Se miran al niño, me miran a mí, y en tono un poco alto para que si eres sordo de enteres, le dice el canoso al otro:

-¿Has visto que porquería?, ¿hasta, dónde vamos a llegar? ¡Això és una brutor?.

Toma ya y chúpate esa, fue lo que pensé, y mirándole seriamente le repliqué:

-Estimado caballero, y... qué quiere que haga? El niño lleva días con

diarrea y no se puede aguantar, pero acaso sería de su agrado que le pegase dos tortas por hacer lo que hace?

A todo ello su respuesta fue que en el otro extremo de playa había un WC y que la culpa no era del niño, sino de quien lo cuida por no saberle enseñar.

Se dan ustedes cuenta, qué mentalidad la de esta sociedad, estoy de acuerdo en que haya un water, le dije, pero ¿ha pensado Ud. alguna vez que cuando un perro levanta la patita o agacha el trasero, nadie le dice que vaya al water?. No es que compare mi niño con un perro, pero ¿acaso la caca del perro es más suculenta que la de nuestros hijos? verdad, que no, pues no habrá nadie que se atreva a apedrear un perro y echarlo de la playa.

Estimado señor Julián, está bien que usted sea soltero y como consecuencia, el no haber criado hijos haya producido en usted una repulsión total por todo aquello que en el mundo de los niños es algo tan natural como hacer pipí, o como defecar (y por si esta palabra no está incluida en su léxico, sepa que significa: dar de cuerpo). Piense usted, que científicamente, según afirman los médicos y entendidos en la materia, hasta los siete años los niños no tienen total conocimiento de lo que hacen, y que mis hijos que apenas tienen tres años tienen una mente no preparada psíquica ni funcionalmente como para discernir el bien del mal. Sepa usted que para ellos todo es bonito, el mero hecho de ori-



RESTAURANTE - BAR

SIROCO

Marta Clemens

**PESCADOS FRESCOS
CARNES FRESCAS**

Calle Veri, 9

Teléfono 57 01 73

PORTO CRISTO

Mallorca



nar o de hacer «lo otro» les produce una alegría, y una emoción inmensa, piense que es un descanso, un aluro prara su cuerpo. Para ellos todo es bonito porque su mundo de fantasía les impide ver todo eso como algo sucio y asqueroso. Es un mundo tan maravilloso, que los mayores no acertamos a comprender.

Sepa usted, amigo, que cuando esos niños tengan los setenta años o más, como tiene usted, si no están mal de la sesera no creo que lo hagan; y que a mi parecer ni usted ni nadie, sois quienes como para llamar la atención a ninguna mujer.

¡Ay! estimadas amigas, lectoras, madres todas, sino en función en potencia, que poco se figuran los demás el mal rato y la vergüenza que pasamos cuando los niños apenas sin saber hablar, bajan sus graciosos pantaloncitos y ante las miradas de todos los curiosos (porque hay que decir siempre los hay) hacen sus necesidades.

La propia sôciedad nos hace ver esto como algo feo, sucio, vulgar, propio de gente incivilizada, de poca educación, de poca... ¡leñe! que no, que no hay derecho a que los mayo-

res cuando nos metemos en el agua, con ese frescorcito y esa humedad tan agradable ayudemos a la madre naturaleza a incrementar el nivel de nuestras aguas mediterráneas, pero ahora bien, no se asus-

ten, ésto no lo hacemos, sólo los «mediterráneos», lo hacen, incluso, los extranjeros, en nuestras aguas, en las suyas propias e incluso en las demás toma ya.

Mercedes García

Bar

APOLO

TAPAS VARIADAS

MANACOR

Bienvenido seas otoño

EL OTOÑO YA ENSOMBRECE NUESTRAS MIRADAS

Ha llegado con su bastón de caña seca, como si las mariposas dejaran de bailar, para que el ruido de las hojas entonen canciones interminables, cada mañana se percibe el volar de objetos, que hace muy poco tiempo, fueron el paisaje de los caminos verdes y coquetos.

El otoño se lleva una estación, para devolvernos otra, y él, protagonista y pegajoso a la luz de la luna, el veranillo de San Martín, sea prólogo a las mejores tertulias que se conocen.

Sabemos del otoño muchas cosas, vivimos en otoño momentos de la vida, muy familiares, en otoño se miran las personas de una forma que hacen de esta estación una de las más sinceras.

El otoño por decirlo de alguna manera es el principio de muchas ideas, de buenos descansos, de mejores cosechas, de canciones nostálgicas que huelen a mirra e incienso. En otoño no hay reyes magos, pero se presiente el regalo de una vida que está a punto de florecer.

Ya dijo el poeta: El otoño es en sí un baño de dulzura y encuentro.

Magdalena
Porto Cristo



Av. Pinos, 50 - Tel. 57 04 57 - PORTO CRISTO

Restaurant
**ca's patró
pelat**

Especialitat en PEIX I MARISC

Carrer Puerto, 9 - Tel. 57 00 34

EXPOSICIÓN ORNITOLÓGICA 1987



La asociación de canaricultores de Manacor celebra la exposición que año tras año viene llevando a cabo tan brillantemente. La organización corre a cargo de la misma y los patrocinadores son el Consell In-

sular de Mallorca y el Ilustrísimo Ayuntamiento de Manacor. Se seguirán las normas vigentes del Colegio de Jueces de la Federación Ornitológica Cultural Deportiva Española. Los jueces de color serán Don

Carlos Galceran y Don Antonio Abellán, el Juez de postura; Don Andrés Bigas. Los tres son grandes maestros, archiconocidos en el mundillo de la canaricultura internacional. El lugar elegido, como cada año será el Parque Municipal y la exposición estará abierta al público el 24 de octubre de 10 a 21 horas y el 25 de 10 a 19, acto seguido la entrega de trofeos y recogida de canarios. Desde estas líneas doy en nombre de la Asociación de Canaricultores de Manacor las más sinceras gracias a cuantos establecimientos entidades y estamentos por su colaboración, pero para que de verdad sea un éxito, para que salga redondo, necesitamos de tí, amigo lector, tu presencia es necesaria, animate y visítanos, no te arrepentirás.

Juan Tur Santandreu
-Public Relations-



Tintorería
Lavandería

MIGUEL

Calle Puerto, 40
Tel. 57 02 65 - Porto Cristo


BAR RESTAURANTE

CA'N TONI

Ideal para bodas y comuniones y
servicio a la carta mariscos
pescados y carnes frescas

Avd. Juan Servera y Camps - Tel. 57 06 48
PORTO CRISTO

CAFETERIA NILO



ESPECIALIDADES:

- Lomo adobado
- Pinchos
- Pollos al ast
- Tapas
- Bocadillos

SALA DE BILLAR

Via Portugal (esquina Solimán) - Tel. 55 57 24 - MANACOR.

JUVENILES, UNO A UNO

Entrevista

PEDRO RIERA

P.- ¿Dónde y cuándo empezaste a jugar al fútbol?

R.- Empezé a jugar en el fútbol Federativo con los benjamines del Porto Cristo.

P.- ¿En qué categorías has jugado más a gusto?

R.- Bueno, yo creo que he pasado mucho gusto en jugar con todas las categorías, con sus respectivos entrenadores, ya que siempre lo hago con el máximo interés posible.

P.- ¿Cuántos entrenadores has tenido durante el tiempo que llevas jugando al fútbol?

R.- Concretamente siete: Antonio Moreno, Juanito Martínez, Miguel Gomis, Pedro Ortiz, Bartolomé San Pou, Pepe Piña y Agustín (los dos últimos jugadores de la 1ª Plantilla del Porto Cristo).

P.- ¿Cuál te ha preparado mejor tanto físicamente como psicológicamente?

R.- Pedro Ortiz, sinceramente.

P.- ¿Cuáles han sido los momentos más alegres y cuáles los más amargos que has vivido en el fútbol como jugador del P.C.C.F.?

R.- Uno de los momentos más felices fue cuando siendo yo infantil, fuimos vencedores del Torneo de Son Servera. En cuanto a mi momento más amargo fue, sin duda

perder en Sa Pobla por 21-0 resultado que nos quitó la moral por completo.

P.- ¿Con qué directiva de las que has tenido te quedarías y por qué?

R.- A mí lo que me interesa es jugar al fútbol y realizar una buena campaña. Nunca me he parado a pensar con cual me quedaría.

P.- ¿Crees que la afición os apoya o por el contrario os da la espalda?

R.- Yo creo que toda afición apoya cuando los resultados son positivos. En estos momentos no puedo ser sincero ya que aún no ha empezado la liga. Creo que la afición no nos dará la espalda y nos apoyará hasta el final.

P.- ¿Crees que sois futbolistas o por el contrario lo que dice la gente sobre si sois inconformistas y en algunas ocasiones pasotas, es verdad?

R.- En el fútbol, como todos sabemos hay toda clase de opiniones. Yo sinceramente creo que en el Campo hacemos todo lo que podemos.

P.- ¿Os sentís apoyados por la directiva o por el contrario os tienen abandonados?

R.- Hasta ahora hemos estado abandonados, ya que con la escasez de directivos que había no podían estar constantemente a nuestro lado. Este año creo que todo va a ser diferente.

P.- ¿Qué opinas de la labor que están desarrollando tanto Pepe Piña como Agustín?

R.- Por lo que veo es que tienen una gran ilusión y muchas ganas de trabajar. Si seguimos así como lo estamos haciendo, estoy seguro que vamos a realizar una gran campaña e incluso tenemos equipo para hacer campeones... sin exagerar.

P.- ¿Crees que los entrenadores Pepe y Agustín han conseguido acoplar un equipo que podíamos decir IDEAL?

R.- ¿Yo creo que sí. Hay una plantilla de 19 jugadores y todos pueden ser titulares. todos trabajamos al máximo y nadie tiene el puesto seguro.

P.- ¿Qué equipos crees que son los mas fuertes del grupo?

R.- Realmente no lo sé. Lo que



puedo decir es que, cualquier equipo lo tendrá muy difícil para vencerlos.

P.- ¿Crees que el equipo va a dar mejores resultados que el año pasado?

R.- Sí, ya que el interés de jugar es mucho más positivo que en años anteriores.

P.- ¿Cuál es tu meta con el Porto Cristo?

R.- En estos momentos es ascender con los Juveniles a II división A.

P.- ¿Crees que juegan los que tienen que jugar?

R.- Nunca me he opuesto a las virtudes del entrenador. Es él quien decide quién tiene que jugar y quien plantea los partidos.

P.- ¿Has protestado alguna ocasión por la alineación que presenten los entrenadores los domingos?

R.- Nunca. Obedezco a lo que me dicen. No quiero ser el MAL visto.

P.- ¿Has tenido opción a integrarte a otra plantilla que no sea el P.C.?

R.- Sí, concretamente con los Juveniles del Manacor, cuyo entrenador es Tormento. El cual me lo preguntó.

P.- ¿Cuál crees que son tus mejores cualidades y peores defectos?

R.- Yo creo que no soy el apropiado para responder a esta pregunta. Los aficionados tienen la palabra en este aspecto.

Gracias Pedro y a ver si en un futuro no muy lejano podamos hablar de victorias.

